

Kuře na paprice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: manek.bloguje.cz



Suroviny

2 kuřecí prsa (nakrájené na kostky)

1 PL červené papriky

0,25 l kyselé smetany

1 cibule (nakrájená)

1 KL kuřecí vegety

1 PL maizeny

1 PL oleje

pepř

sůl

Postup

Do nádoby vhodné pro mikrovlnku dáme olej s cibulí a vlníme asi 2 minuty. Přidáme maso a vlníme přikryté asi 5 minut. Zamícháme a vlníme do uvaření masa, asi dalších 5 minut. Přidáme smetanu, koření a maizenu rozmíchanou v trošce vody, promícháme a vlníme asi 2 minuty. Promícháme ještě jednou a vlníme další asi 2 minuty.

Poznámka

Jste omáčkoví, ale uvařit omáčku vám připadá moc zdlouhavé a pracné? Tak to se vám určitě bude zamlouvat tento recept od Possum, který je hotový podstatně rychleji než při klasické přípravě.