

Kuřecí kapsa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

125 ml smetany

Ingredience::

4 kuřecí řízky

pepř

2 červené papriky

0,5 svazku tymiánu

250 ml slepičího vývaru

1 stroužek česneku

sůl

3 lžíce oleje

Postup

Postup přípravy: Očištěné papriky rozpůlíme, opečeme pod grilem nebo v troubě, stáhneme slupky a lusky nadrobno posekáme. Na lžíci oleje papriky osmahneme, přidáme česnek a tymián. Řízky omyjeme, vyřízneme do nich kapsu, osolíme a opepříme. Kapsu naplníme připravenou směsí, sepneme párátky a opečeme na oleji. Přilijeme vývar a dusíme asi 20 minut. Poté maso vyjmeme a udržujeme v teple. Do vydušené šťávy přidáme smetanu a dochutíme solí a pepřem. Podáváme s bramborovou kaší nebo těstovinami.