

Kuřecí paprikový perkelt

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 cibule
1 česnek
3 rajčata
2 červené a 2 žluté papriky
4 lžíce oleje
1 kuře
1 lžička sladké papriky
sůl
3 lžíce rajčatového protlaku
1 lžička škrobu

Postup

Cibuli oloupeme s česnekem a nasekáme nadrobno. Papriky očistíme, rajčata spaříme a oloupeme. Nakrájíme na kostičky. Rozpálíme 2 lžíce oleje a cibuli s česnekem osmahneme. Přidáme rajčata s paprikou a opečeme je. Zeleninu vyjmeme a dáme stranou.

Kuře vykostíme a nakrájíme na kostky. Kousky masa nasypeme do vypečeného tuku, přidáme 2 lžíce oleje a opečeme je. Posypeme je paprikou a solí. Podlijeme 250ml vody a 15 minut dusíme doměkka. Do kastrolu vrátíme zeleninu, přidáme rajčatový protlak a promícháme. Snížíme teplotu a dusíme ještě 20 minut. Škrob rozpustíme ve vodě a perkelt jím zahustíme. Podle potřeby ještě dochutíme.

Přílohy:

brambory