

Pikantní kuře na paprice se šlehanou smetanou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře (cca 1,3 kg)
1 feferonka
1 stroužek česneku
300 g cibule
2 lžíce másla
1 lžička soli
1 lžíce rajčatového protlaku
1 lžíce sladké papriky
1 lžíce citronové šťávy
0,12 litru kuřecího vývaru
2 zelené papriky
0,25 litru šlehačky
100 g nízkotučného jogurtu

Postup

Naporcujeme kuře, červené části feferonky nakrájíme na co nejmenší kousíčky. Česnek a cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky.

Na pánvi rozpustíme máslo a něm opečeme kuře i s kůží do křupava, osolíme a vyjmeme.

Česnek, cibuli a feferonku osmahneme, přidáme protlak, sladkou papriku, citronovou šťávu, vývar a vše necháme přejít varem. Vložíme porce kuřete a dusíme do měkka.

Papriku rozčtvrtíme a podélně nakrájíme, posledních 10 minut dusíme spolu s kuřetem.

Ušlehanou šlehačku smícháme s jogurtem a zdobíme maso při podávání.

Přílohy:

těstoviny, rýže

Toto jídlo je krapet ostřejší, díky té feferonce!!!