

Pikantní plátky z kuřecích stehen

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 plátků z kuřecích stehen (koupí se již stehna vykostěná balená na podtácku)

1 velká cibule

5 stroužků česneku

sůl

kmín drcený

čili papričky (sušené, čerstvé nebo nakládané)

2 papriky nejlépe červené

1 sladká paprika

1 lžíce hladké mouky

1 zakysaná smetana

Postup

Plátky stehen odblaníme a lehce naklepeme. Cibuli nakrájíme na kostičky a na oleji osmahneme, maso vložíme na cibuli a asi 5 minut dusíme. Přidáme, drobounce nakrájené nebo rozdrcené papričky, koření, česnek, sůl, nakrájenou papriku a dusíme asi 10 minut doměkka. Můžeme trochu podlít vodou (nebývá ale moc potřeba). Na závěr zahustíme měkké maso zakysanou smetanou, ve které jsme rozmíchali lžící hladké mouky. Necháme prohřát a podáváme s rýží nebo noky.