

Kuře na paprice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 cibule

1 kuře nebo slepice

sladká červená paprika

sůl

špetka pepře

1 kostka slepičího bujónu

sladká nebo kysaná smetana

hladká mouka

2 lžičky plnotučné hořčice

Postup

Naporcované kuře nebo slepici uvařím v osolené vodě do měkka s 1 kostkou slepičího bujónu, po uvaření a vychladnutí kuře oberu od kostí, v druhém hrnci si osmažím cibuli, přidám obrané kuře a orestuji, pak přidám mletou červenou papriku, trošku pepře a zaliji vývarem z kuřete, nechám povařit. Zahušťuji smetanou s hladkou moukou do které přidám 2 lžičky plnotučné hořčice.

Očas pro změnu místo sladké smetany použiji smetanu kysanou.

Příloha rýže nebo houskové knedlíky

