

Kuře na paprice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 menší kuře

1,5 litru vody

sladká paprika

1 masox

sůl, pepř

150 ml smetany na šlehání

4 lžičky hladké mouky

2 větší cibule

trochu tuku

Postup

Kuře vložíme do vroucí vody, osolíme a vaříme do měkka. Když je kuře měkké, necháme ho vychladnout a maso rozebereme na malé kousky.

Nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme na tuku do zlatova, přidáme sladkou papriku, kuřecí maso, okořeníme, promícháme a vše zalijeme vodou. Přivedeme k varu, zahustíme smetanou, do které vmícháme hladkou mouku a chvíli povaříme. Podáváme s houskovým knedlíkem nebo rýží.