

Kuře na paprice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

smetana

1 lžice sladké papriky

1 cibule

2 lžice hladké mouky

1 kuře

sůl

olej

Postup

Příprava:

Očištěné kuře rozčtvrtíme. Na oleji osmahneme drobně nakrájenou cibulku, přidáme papriku a zalijeme vodou. Kuře osolíme a ve vodě dusíme doměkka. Poté kuře vyjmeme a šťávu zahustíme světlou jíškou, kterou jsme si dopředu připravili. Za občasného míchání vaříme do zhoustnutí. Omačku zjemníme smetanou a trochu povaříme. Hotovou omáčkou přelijeme na talíři čtvrtky kuřat.