Kuřecí perkelt

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehna
2 cibule
1 zelená paprika
olej
2 dcl šlehačky
6 kuliček nového koření
2 bobkové listy
1 špetka drceného kmínu
1 čili papřička
1 lžíce červené sladké papriky
sůl
pepř

Postup

Na oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a zelenou papriku, pak přidáme všechna koření. Když cibule zezlátne, vložíme maso zaprášené červenou paprikou a dusíme do měkka. Hotová stehna vyjmeme, šťávu propasírujeme, zahustíme šlehačkou a krátce povaříme. Jako typickou přílohu podáváme těstovinové noky.