

Kuřecí paprikáš

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
2 lžíce sádla nebo másla
1 středně velká cibule
1 zelený paprikový lusk
1 rajče
0,2 l kysané krémovité 18% smetany
1 stroužek česneku
1 lžíce mleté sladké papriky
1 lžíce mouky nebo lžička maizeny
sůl

Postup

Na tuku osmažíme jemně nakrájenou cibuli, krátce v ní zamícháme mletou papriku a podlejeme 3 lžícemi vody. Kuře rozdělené na 8-12 dílů posolíme a přidáme do základu společně s třeným česnekem. Z obou stran opečeme na tuku (voda se zatím vydusí) a několikrát mírně podléváme vždy, když se tuk odděluje od šťávy. Potom přidáme nakrájené rajče a paprikový lusk, podlejeme více a dusíme na velmi mírném ohni doměkka. Zahustíme smetanou rozmíchanou s moukou (provařujeme 20 minut) nebo maizenou (krátce provaříme). Podáváme s noky, tarhoňou nebo těstovinami.