

Kuřecí kapsy plněné paprikami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

česnek

sůl

pepř mletý

4 ks řízek kuřecí

250 ml vývar

olej

0,5 svazku tymián

kůra citronová

125 ml smetana

2 ks paprika červená

Postup

Papriky očistíme a pod grilem je necháme změkhnout, stáhneme slupku a najemno je nasekáme. Osmahneme na oleji, přidáme česnek, sůl a pepř, tymián a citronovou kůru. Maso naklepeme(lehce), naplníme paprikami a sepne párátky. Opečeme v oleji dozlatova, přilijeme vývar a dusíme asi 20 minut. Potom maso vyjmeme, do šťávy přidáme smetanu, dochutíme solí a pepřem a povaříme.

Poznámka:

Kuřecí plátky plněné grilovanými paprikami a tymiánem podáváme s těstovinami nebo rýží.

Poznámka

Kuřecí plátky plněné grilovanými paprikami a tymiánem podáváme s těstovinami nebo rýží.