



Kuře na paprice se smetanou

Ingredience

kuřecí maso: **500** g
cibule: **1** ks
smetana ke šlehání: **150** ml
kuřecí vývar: **100** ml
olej: **1** PL
máslo: **1** PL
sladká paprika: **1** PL
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

V hrnci na troše oleje necháme rozpustit máslo a orestujeme na něm ze všech stran kuřecí maso dozlatova. Maso dáme stranou na teplé místo a ve výpeku necháme orestovat nadrobno nakrájenou cibuli také dozlatova. Zaprášíme paprikou, kterou krátce promícháme a zalijeme horkým vývarem. Vratíme kuřecí...

Kuře na paprice se smetanou - recept

V hrnci na troše oleje necháme rozpustit máslo a orestujeme na něm ze všech stran kuřecí maso

dozlatova. Maso dáme stranou na teplé místo a ve výpeku necháme orestovat nadrobno nakrájenou cibuli také dozlatova. **Zaprášíme paprikou**, kterou krátce promícháme a zalijeme horkým vývarem. Vrátime **kuřecí maso**, osolíme a opeříme podle chuti a pod pokličkou **necháme dusit asi 1 hodinu**. Maso opět odložíme na teplé místo, **omáčku rozmixujeme dohladka**, za stálého míchání přilijeme smetanu, vrátíme maso, omáčku necháme mírně zredukovat a zároveň zhoustnout.

Kuře na paprice se smetanou podáváme s houskovým knedlíkem, těstovinami nebo špeclemi, ale můžeme vyzkoušet i variantu s rýží a zeleninou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí