

Kuře na paprice - Grunt omáčka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 2

90 kalorií , 10 g cukrů , 4 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-na-paprice-grunt-omacka>

Příprava

Kuřecí stehna osolíme a posypeme kořením na kuře. Dáme do remosky (pekáče), podlijeme vodou a pečeme asi 1 hodinu.
Omáčka: Do hrnce nalijeme vodu a mléko nebo smetanu. Přivedeme k varu, přidáme obsah vaničky Grunt omáčka Kuře na paprice, dobře rozmícháme a povaříme 8 minut.
Podáváme s houskovým knedlíkem nebo těstovinami.

Ingredience

- ✓ 2 kuřecí stehna
- ✓ sůl
- ✓ koření na kuře
- ✓ 300 ml vody
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ Grunt omáčka Kuře na paprice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Omáčka

