

Kuře na paprice na divoko



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

757 kalorií , 15 g cukrů , 61 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: LUSYLIE

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

Příprava

Mrkev, cibuli očistíme a nakrájíme na kostičky. Osmažíme na oleji a přidáme omyté a osolené kuře. Orestujeme a kuře necháme zatáhnout. Vložíme bobkový list, pepř, papriku, grilovací koření na drůbež. Zalijeme zeleninovým vývarem domácím nebo 1/2 kostky. Dusíme do měkka cca 35- 45 minut. Kuře a bobkový list vyjmeme. Obereme od kostí. Omáčku rozmixujeme dohladka. V mléce si rozpustíme 2 lžičky hladké mouky a smetanu. Za stálého míchání přilijeme do omáčky a necháme provařit 10 minut. Dochutíme solí. Vložíme kuřecí kousky. Nejlépe podáváme druhý den tak se všechny chutě propojí.

Ingredience

- ✓ 1/2 kuřete
- ✓ 4 mrkve
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 6 cibulí
- ✓ 2-3 lžičky mleté sladké papriky
- ✓ 4 lžičky slunečnicového oleje
- ✓ 300 ml polotučného mléka
- ✓ 200 ml zakysané smetany
- ✓ 1 lžička grilovacího koření
- ✓ 1/2 zeleninového bujónu
- ✓ 1 1/2 l vody
- ✓ troška barevného pepře
- ✓ 2-3 lžičky hladké mouky na zahuštění

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Drůbež a králík, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

