

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 lžíce 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 lžíce mleté sladké papriky
- 4 lžíce slunečnicového oleje
- 300 ml polotučného mléka
- 200 ml zakysané smetany
- 1 lžíce grilovacího koření
- 1/2 zeleninového bujónu
- 1 1/2 l vody
- troška barevného pepře
- 2-3 lžíce hladké mouky na zahuštění

Kategorie

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

