Kuře na paprice

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **4**

1056 kalorií , **0 g** cukrů , **67 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: Dominika Schelle

Odkaz: https://srecepty.cz/kure-na-paprice

Příprava

Kuře očistíme, opláchneme a ve vodě uvaříme doměkka (je to cca 1 hodinu). Podle chuti můžeme přidat i koření a sůl (přidávám nové koření a pepř, sůl). Měkké kuře vytáhneme, necháme vystydnout a následně maso obereme. Vývar přecedíme a dáme stranou. Cibuli očistíme a nakrájíme najemno. V hrnci rozehřejeme máslo a cibuli osmažíme dozlatova. Přidáme sladkou a pálivou papriku, velice lehce ji orestujeme asi jen 10 - 20 vteřin a přilijeme nachystaný vývar. Základ přivedeme k varu, necháme chvíli povařit na mírném ohni asi 5 minut. Pokud máme raději hustější omáčky. Smícháme vodu s hladkou moukou, aby vznikla řidší kaše. Tu pak nalijeme do omáčky. Nakonec do ní přidáme kousky masa a necháme je provařit. Zahustíme smetanou na šlehání. A hned vypneme sporák.

Ingredience

- 0,5 kg kuřete (stehna, čtvrtky, cokoliv)
- 2 cibule
- 2 lžíce mleté sladké papriky
- 1,5 lžíce mleté pálivé papriky
- 3 lžíce másla
- 1 dcl vody
- 4 lžíce smetany ke šlehání
- 3 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Hotovou omáčku podáváme houskovým knedlíkem, těstovinami nebo rýží.