

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 rozežhřejeme 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 nenáročná, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod



Tip k receptu

Hotovou omáčku podáváme houskovým knedlíkem, těstovinami nebo rýží.

