

Kuřecí paprikáš



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

630 kalorií , **1 g** cukrů , **51 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-paprikas-1>

Příprava

Kuřecí maso opláchneme, očistíme a nakrájíme na kostky. Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme mletou papriku a maso, promícháme a orestujeme. Potom maso přikryjeme a ve vlastní šťávě dusíme doměkka. Dle potřeby podlijeme trochou vody nebo vývaru. Mouku smícháme se solí, smetanou a mlékem a připravenou zátreпку pomalu přiléváme k masu. Za stálého míchání vaříme několik minut, dochutíme sojovou omáčkou, solí a pepřem. Podáváme s těstovinami nebo kynutým knedlíkem.

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 1 větší cibule
- 50 ml rostlinného oleje
- 2 lžičky mleté papriky
- pár kapek sojové omáčky
- 1 l mléka
- 250 ml sladké smetany na vaření
- špetka soli
- špetka pepře
- 3-4 lžíce hladké mouky

Kategorie

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

