

# Kuřecí perkelt



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

181 kalorií , 0 g cukrů , 12 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-perkelt>

## Příprava

Kuře rozporcujeme na menší díly. Cibuli nasekáme najemno a zpěníme ji na másle. Přihodíme kousky kuřete a z obou stran je opečeme. Přihodíme mletou papriku, velmi krátce ji orestujeme. Podlijeme vodou, přidáme bobkový list a sůl. Přikryjeme poklicí a dusíme asi 30 minut. Poté maso vyjmeme a uchováme v teple. Vylovíme i bobkový list a šťávu zaprášíme moukou. Povaříme pět minut a je hotovo. Servírujeme s rýží nebo těstovinami.



### Tip k receptu

Úplně jinou chuť dostanete, když místo klasické smetany použijete dvě lžíce zakysané.



## Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 1 lžička mleté papriky (sladká nebo pálivá podle chuti)
- ✓ 20 g hladké mouky
- ✓ 1/2 lžičky soli

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod