

Rychlé kuře na paprice z vody



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 3

80 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: človíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychle-kure-na-paprice-z-vody>

Příprava

Na oleji zpěníme cibulku a položíme na ni osolené kuře, které osmahneme z každé strany, aby se nám maso zatáhlo a posypeme červenou paprikou (můžeme přidat i lehce pálivou papriku) a zalejeme vše teplou vodou a necháme vařit 30-40 minut. Poté přidáme šlehačku či mléko, ve které rozmícháme mouku na zahuštění. S tímto ještě 10 minut povaříme.



Tip k receptu

Podáváme s těstovinami, knedlíkem či klidně i s rohlíkem.

Ingredience

- ✓ 3 kuřecí čtvrtky
- ✓ 2 lžičky- mleté papriky
- ✓ 1 +1/2 l teplé vody
- ✓ 1/4 l smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1-2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 cibule

Kategorie

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