

# Španělský kuřecí koláč



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

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

**935** kalorií , **6 g** cukrů , **16 g** tuků , **23 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/spanelsky-kureci-kolac>

## Příprava

Kuřecí maso použijeme zbytek vařeného nebo pečeného. Brambory oloupeme, nakrájíme a uvaříme do měkka. Poté je osmažíme se dvěma lžícemi papriky na oleji. Na zbylém oleji usmažíme cibuli a česnek, nakrájené na jemno. Po několika minutách přidáme zbylou papriku a minutu povaříme. Přidáme rajčata a přivedeme k varu. Snížíme teplotu a přidáme uvařené a nakrájené kuřecí maso, sterilizovanou kapii, olivy a dochutíme solí a pepřem. Zapečeme 15 minut na 200 °C.

### ▣ Tip k receptu

Kdo má rád ostřejší může jednu lžičku sladké papriky nahradit paprikou pálivou nebo chilli kořením.



## Ingredience

- 1 kg brambor
- 3 lžičky mleté papriky
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- 800 g sterilovaných rajčat
- 
- 140 g papriky (kapie)
- 20 g oliv

## Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Zelenina, Hlavní chod