

Bramboračka s kuřecím masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1.2 kg
- kuřecí maso bez kosti 1.2 kg
- paprikové pyré 300 g
- cibule 200 g
- olivový olej 100 g
- slanina 100 g
- celer 100 g
- mrkev 100 g
- petržel 100 g
- nasekaný kopr 1 lžička
- nasekaná celerová nať 1 lžička
- česnek 6 stroužek
- vývar 1.5 l
- víno Sauvignon 1 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné kuřecí maso opereme, osušíme, podélně rozkrájíme na menší kousky, v hrnci na rozehřátém oleji opečeme dozlatova, pak vyndáme a dáme stranou
2. V hrnci potom vyškváříme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme oloupanou na drobno

nakrájenou cibuli, očištěnou na nudličky nakrájenou zeleninu a osmahneme, dokud zelenina nezezlátne

3. Pak přidáme paprikové pyrė, oloupané prolisované stroužky česneku, sůl, mletý kmín, mletý bílý pepř, polovinu vývaru, bílé víno, maso a povaříme, když je maso poloměkké, přidáme oloupané na kostky nakrájené brambory, zbylý vývar a dovaříme doměkka

4. Podle potřeby dochutíme solí, pepřem, přidáme na drobno nasekaný kerblík i řapík, necháme přejít varem a podáváme.

Poznámka:

dle potřeby sůl, bílý pepř a kmín