

Kuřecí perkelt Hellmanns s paprikou a hráškem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- sladká paprika 1 lžíce
- cibule 2 ks
- hrášek 5 lžíce
- červená paprika 1 ks
- majonéza 2 lžíce

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Stehna vykostíme a nakrájíme na kousky.

Najemno nakrájenou cibuli orestujeme dozlatova, přidáme maso a nakrájenou papriku. Orestujeme zaprášíme mletou paprikou a lehce podlijeme buď vodou nebo vývarem z kuřecích kostí. Dusíme doměkka.

Na závěr přidáme hrášek a majonézu Hellmann's. Můžeme podávat s rýží, špeclemi či noky.