

# Kuře na paprice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vykoštěná kuřecí stehna 4 ks
- cibule 1 ks
- tuk 60 g
- hladká mouka 20 g
- kysaná smetana 1.8 l
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- voda 1 dl

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Na rozehřátém másle usmažíme dorůžova drobně nakrájenou cibuli, přidáme mletou papriku a mírně ji zpěníme
2. Porce kuřete osolíme, vložíme k cibuli, mleté paprice a po obou stranách opečeme
3. Po chvíli maso podlijeme horkou vodou a dusíme doměkka (při dušení maso obracíme)
4. Měkké kuře vyndáme
5. Do kysané smetany dáme hladkou mouku a dobře ji rozšleháme
6. Pak přidáme do šťávy z masa a za stálého míchání ještě asi 5 minut povaříme
7. Podle potřeby dosolíme
8. Kuře vložíme zpět do omáčky.

