

Kuře na paprice s rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Máslo 2 lžička
- Kuře 1 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Sladká paprika 1 balíček
- Nové koření dle chuti a potřeby 1 balíček
- Tymián 2 lžička
- Zeleninový vývar 500 ml
- Hladká mouka 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Rýže 600 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli pokrájejte najemno a pak ji 3-5 minut smažte na másle. Mezitím naporcujte dobře omyté a osušené kuře a všechny části osolte a opepřete a důkladně ze všech stran posypte sladkou paprikou. Pak porce masa postupně opečte na základu v hrnci. Všechny kousky vraťte do hrnce, přidejte pár

kuliček nového koření, pepře a dvě snítky tymiánu, lehce podlijte asi 100–150 ml zeleninového vývaru, a dejte do trouby předehřáté na 180–200 °C a hodinu až hodinu a půl pečte. V průběhu pečení případně ještě mírně podlijte vývarem, jinak podlévejte výpekem. Maso můžete párkrát obrátit. Pekač vytáhněte z trouby, maso vyndejte. Hladkou mouku rozmíchejte ve smetaně a pak ji vlijte do pekáčku, zahřívejte a přilévejte vývar, abyste měli dostatek hustší omáčky. Prohřejte 15 minut. Podávejte s rýží.