

Kuřecí soté II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa (bez kůže) 400 g
- Olej 3 lžíce
- Červená paprika 200 g
- Pórek 1 ks
- Kalíšek kuřecího bujónu Knorr 1 ks
- Voda 300 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepr 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kostky o hraně 2cm. V hrnci rozpálíme olej a kostky masa v něm ze všech stran opékáme cca 6 minut dorůžova. Papriku zbavíme semínek, nakrájíme na kostky a spolu s očištěným a na kolečka nakrájeným pórkem vysypeme k masu. Krátce orestujeme. Kuřecí bujón rozmícháme ve vroucí vodě a podlijeme masovou směs. Ochutíme pepřem, solí a dusíme 15-20 minut.