

Dýňová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- dýně 350 g
- mrkev 3 ks
- cibule 2 ks
- kuřecí čtvrtky 4 ks
- olej 4 lžíce
- sladká paprika 2 lžička
- sůl podle potřeby 1 ks
- česnek 2 stroužek
- smetana 200 ml

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z dýně odkrojíme vnější slupku a vyjmeme vnitřní, měkkou část. Oškrábeme mrkev a oloupeme cibulku. Dýni a mrkev strouháme na hrubém struhadle, cibuli nakrájíme nadrobno. Z kuřecích čtvrtek stáhneme kůži a rozdělíme je na spodní a vrchní část.

Cibulku zesklivatíme na oleji, přidáme papriku a krátce osmahneme. Pak vložíme také osolené kuře. Krátce osmažíme, přidáme mrkev a dýni. Podlijeme trochou vody a dusíme, až je maso měkké. Maso vyjmeme, omáčku rozmixujeme, dochutíme česnekem, dosolíme a vmícháme smetanu. Podáváme s knedlíky nebo pečenými brambory.