

Výborné kuře na paprice

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sladká paprika 1 lžíce
- smetana na šlehání 2 lžíce
- pálivá paprika 1 lžíce
- kuře 1 kg
- cibule 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- voda 1 dl
- olej 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Očištěné a podle chuti okořeněné kuře dáme ve vodě vařit. Když nám kuře změkne, tak vyndáme, necháme vychladnout a pak následně obíráme. Vývar si přecedíme a dáváme stranou.

V hrnci si rozežřejeme olej na němž si dozlatova osmažíme najemno nakrájenou cibulku. Zasypeme pálivou i sladkou paprikou, krátce orestujeme a zaléváme vývarem. Takto přivedeme k varu a krátce vaříme, cca 5minut. Jestliže chceme omáčku hustší, smícháme si trochu vody s moukou a přilejeme do omáčky. Dozahustíme smetanou a nakonec vkládáme obrané kousky kuřecího a necháme povařit.

Hotové jídlo podáváme s houskovým knedlíkem nebo těstovinami.

