

Kuřecí paprikáš po banátsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- voda 1 l
- mletá sladká paprika 1 ks
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 150 g
- olej 100 g
- cibule 3 ks
- kuřecí maso 1 kg

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 1

Postup:

Cibule očistíme a nakrájíme nadrobno. Kuřecí očistíme a nakrájíme na kousky.

V hrnci rozejdeme olej a zpěníme v něm cibuli. Přidáme kuřecí kousky, osolíme a společně smažíme 10 - 15 minut. Vše zaprášíme paprikou a ihned zalijeme vroucí vodou nebo vývarem. Kuřecí paprikáš zvolna vaříme asi 20 minut do změknutí masa.

Zatím si z vajec, mouky a špetky soli připravíme řidší těstíčko na knedlíčky. Malou lžičkou oddělujeme z těsta knedlíčky, které zaváříme přímo v paprikáši. Vaříme je v něm asi 6 - 8 minut.

Kuřecí paprikáš po banátsku podáváme s čerstvou zeleninou nebo hlávkovým salátem.