Kuře na paprice se smetanovou omáčkou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 3

- cibule 1 ks
- mletá sladká paprika 3 lžíce
- šlehačka nebo smetana 1 kelímek
- kuřecí řízek 3 ks
- mléko 0.5 l
- voda na podlití 2 hrnek
- **podle chuti**
- ocet 1 ks
- vegeta 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 3 plátek
- hladká mouka na zahuštění 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Smetanovou omáčku připravíme tak, že nejprve zpěníme na másle nadrobno nakrájenou cibuli. Mezitím kuřecí řízky osolíme a vložíme je na zpěněnou cibuli. Necháme chvíli orestovat (do bílé barvy masa) a potom zakryjeme poklicí. Necháme, aby maso pustilo šťávu, poté co maso šťávu pustí, posypeme sladkou paprikou, podlijeme vodou a necháme podusit cca 30 minut.

Po 30 minutách maso odděláme na talíř a šťávu z masa rozmixujeme, nalijeme do šťávy mléko a šlehačku nebo smetanu - rozmícháme s hladkou moukou, tímto zahustíme a smetanovou omáčku necháme povařit.

Nakonec ochutíme podle potřeby solí, vegetou a octem, omáčka nesmí již vařit! Maso do omáčky nedáváme, aby se nám nerozvařilo.

Kuře na paprice přelijeme na talíři smetanovou omáčkou a podáváme s houskovým knedlíkem.