

Kuřecí kapsa II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: rebe



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí řízky 4 ks
- papriky (červené, zelené) 2 ks
- **tymián**
- česnek 1 stroužek
- olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- slepičí vývar 250 ml
- smetana 200 ml
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné papriky rozpůlíme, opečeme pod grilem nebo v troubě, stáhneme slupky a lusky nadrobno posekáme. Na lžíci oleje papriky osmahneme, přidáme česnek a tymián. Řízky omyjeme, vyřízneme do nich kapsu, osolíme a opepříme. Kapsu naplníme připravenou směsí, sepneme párátky a opečeme na oleji. Přilijeme vývar a dusíme asi 20 minut. Poté maso vyjmeme a udržujeme v teple. Do vydušené šťávy přidáme smetanu a dochutíme solí a pepřem. Podáváme s bramborovou kaší nebo těstovinami.

