

Bavorské papriky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- **VÝVAR**

- Kuře na polévku 0.5 ks
- Zelenina do polévky 1 svazek
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 1 špetka
- Bobkový list 1 ks
- Tymián 1 ks
- Červená paprika 4 ks
- Šlehačka 4 lžíce

- **ZDOBENÍ**

- Rajčata 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Listy salátu 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře s očištěnou zeleninou, solí, kořením, zalijeme vodou a necháme asi 2 hodiny vařit. Vývar

přecedíme a postavíme přes noc do lednice. Vývar zbavíme tuku, jestli celý neželíroval, necháme vyvařit ještě trochu tekutiny.

Omyté papriky grilujeme v horké troubě, až slupka začne prskat. Ihned vložíme do prázdného hrnce uzavřeme a necháme vychladnout. Stáhneme slupku z paprik a papriky nakrájíme na kousky. Ohřejeme trochu kuřecího želé a dno rovné mísy pokryjeme na půl prstu a necháme v lednici želírovat.

Kousky papriky pokryjeme těsně vývarem, na mírném ohni vaříme doměkka a s vývarem rozmixujeme. Případně přidáme několik lístků v teple namočené želatiny. Vychladlou kaši se solí ochutíme a smícháme se šlehačkou (tuhou).

Protlak nalijeme na ztuhlé želé do mísy a necháme vychladnout. Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky, osolíme a opepříme. Paprikový protlak vyklopíme na talíř a obložíme kostičkami rajčat a listy salátu.