Kuře na paprice II.

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- cibule 2 ks
- smetana 2 dl
- sůl 1 špetka
- sádlo 3 lžíce
- Paprika sladká mletá 1 lžíce
- Jíška 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Větší kuře opláchneme, rozčtvrtíme, nařízneme na kloubech a osolíme

2. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a mírně osmahneme v hrnci na tuku

3. Cibulový základ doplníme paprikou, zalijeme vlažnou vodou a uvedeme do varu, vložíme kuře a dusíme pod poklicí skoro doměkka

4. Porce kuřete vyjmeme, uchováme v teple, zbylou šťávu zahustíme světlou zásmažkou připravenou z hladké mouky a tuku, rozředíme vodou a za občasného prošlehávání zvolna vaříme nejméně 30 minut

5. Ke konci varu do omáčky přidáme mléko nebo smetanu, procedíme přes cedník na porce kuřete a ještě krátce povaříme.