

Kuřecí čtvrtky na paprice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- slepičího bujónu 1 kostka
- cibule 1 ks
- kečup 1 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- zakysaná smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku smažíme na rozehrátém oleji a když začne zlátnout, přidáme lžici papriky. Mícháme, aby se paprika nepřipálila a nezhořkla. Pak přidáme lžici kečupu, promícháme a vložíme osolené kuřecí čtvrtky. Zalijeme vývarem z bujónu, aby maso bylo zcela ponořené.

Kastrol přiklopíme pokličkou a za občasného promíchávání dusíme asi 40 minut, až je maso měkké. Hotové čtvrtky kuřete vyndáme z hrnce a omáčku odstavíme z ohně.