

Kuřecí kousky na paprice s těstovinami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehení řízek 400 g
- těstoviny 400 g
- červená paprika 2 lžíce
- vývar v prášku 1 lžíce
- vegeta 1 lžíce
- nové koření 3 kulička
- bobkový list 1 ks
- vody 2 dl
- smetana 2 dl
- hladká mouka 1 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny uvaříme v mírně osolené vodě, změkklé propláchneme studenou vodou
2. Stehenní řízky nakrájíme na menší kousky a zprudka je orestujeme na rozehřátém oleji
3. Podlijeme vodou, okořeníme červenou paprikou, vegetou, pepřem
4. Přidáme bobkový list a kuličky nového koření a vše podusíme do změknutí masa
5. Nakonec přilijeme smetanu a zahustíme moukou rozmíchanou v malém množství studené vody
6. Ještě chvíli směs povaříme, případně dochutíme kořením, přisolíme a podáváme s horkými těstovinami.