



Kuře na paprice se zakysanou smetnou

Ingredience

kuřecí maso (stehna, paličky, křídla): **500 g**

slanina: **30 g**

kuřecí vývar: **250 ml**

cibule: **1 ks**

zakysaná smetana: **80 ml**

sladká paprika: **1 PL**

máslo: **1 KL**

nové koření: **3 ks**

bobkový list: **2 ks**

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Maso omyjeme, naporcujeme na středně velké kousky, osolíme a lehce opeříme. Slaninu nakrájíme na drobné kostičky a orestujeme v hlubším kastrolku. Přidáme kousky kuřete a opékáme tak dlouho, dokud není maso ze všech stran pěkně dozlatova opečené. Maso odložíme na teplé místo, do hrnce přidáme...

Kuře na paprice se zakysanou smetanou - recept

Maso omyjeme, naporcujeme na středně velké kousky, osolíme a lehce opepříme. Slaninu nakrájíme na drobné kostičky a orestujeme v hlubším kastrolku. Přidáme kousky kuřete a opékáme tak dlouho, dokud není maso ze všech stran pěkně dozlatova opečené.

Maso odložíme na teplé místo, do hrnce přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a necháme zesklivatět. Přisypeme **sladkou papriku**, promícháme a vrátíme kuřecí maso. Vše zalijeme polovinou připraveného kuřecího vývaru. Přidáme nové koření, bobkové listy a trochu soli. Necháme dusit **asi 45 minut**. Směs občas promícháme a postupně přiléváme zbylý vývar. Ke konci přidáme zakysanou smetanu, provaříme a zjemníme kouskem másla.

Kuře na paprice se zakysanou smetanou můžeme podávat se špeclemi, domácím knedlíkem, těstovinami nebo noky. Ozvláštnit omáčku může trochu sušeného chilli.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí