



# Kuře na paprice

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Petr Herold)

<b>název</b>	<b>množství (na 13.0 porcí)</b>	
Kuřecí prsa	1.6 kilogramy	
Těstoviny	1.3 kilogramy	
Smetana ke šlehání	650 mililitry	
Ocet	3.6 mililitry	7 lžiček
Mouka - hladká	3.6 gramy	7 lžic
Koření - paprika sladká, mletá	3.6 gramy	7 lžic
Koření - bobkový list	3.6 kusy	
Cibule [kus]	3.6 kusy	
Kuřecí vývar		
Koření - pepř černý		
Sůl		
Olej řepkový		

## návod k přípravě

- 1) Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Maso nakrájíme na větší kousky, dáme do misky, osolíme, opepříme a promneme, aby se koření dostalo všude.
- 2) V hrnci rozežřejeme olej, zpěníme na něm nakrájenou cibuli a přidáme nakrájené maso.
- 3) Krátce zarestujeme, aby se maso zatáhlo, poté zaprášíme sladkou paprikou, promícháme a ihned podlijeme kuřecím vývarem.
- 4) Do hrnce přidáme bobkový list a vše dusíme pod pokličkou doměkka, až se maso pomalu začne rozpadat.
- 5) Maso z omáčky vyjmeme, nalijeme do ní polovinu smetany a pokud je třeba, dolijeme ještě trochu vývaru. Vše přivedeme k varu.
- 6) Ve zbytku smetany rozšleháme trochu hladké mouky a za stálého míchání vlijeme do vroucí omáčky. Metličkou rozšleháme, aby se netvořily hrudky.
- 7) Dobře provaříme alespoň 15 minut, aby se ztratila chuť mouky, do omáčky vrátíme maso a vařič vypneme. Dosolíme a opepříme, případně můžeme zakápnout lžičkou octa.

## úkoly

recept nemá úkoly