Kuře na paprice

Hlavní jídlo (vytvořil*a Luke - 14ka)

název	množství (na 20.0 porcí)
Těstoviny - kolínka nebo vrtulky	3 kilogramy
Maso - kuřecí, prsa	2.5 kilogramy
Smetana na šlehání	2 litry
Cibule [kus]	5 kusy
Bujón - kuřecí	2 kusy
Olej slunečnicový	
Mouka - hladká	
Koření - pepř černý	
Koření - paprika sladká, mletá	
Sůl	

návod k přípravě

Rozpálíme olej, cibuli nasekáme najemno. Maso omyjeme a nakrájíme na větší stejné kousky. Zpěníme cibulku a na ni vložíme nakrájené maso. Krátce zarestujeme a poté zaprášíme červenou paprikou a ihned podlijeme vodou nebo vývarem (Bujónem rozpuštěným ve vodě) (jinak by se paprika mohla připálit a zhořkla by). Osolíme, opepříme, aby maso mělo chuť. Dusíme pod pokličkou doměkka, až se maso pomalu začne rozpadat. Dokončíme omáčku tak, že do ní (výpeku) nalijeme asi polovinu smetany, dolijeme vodou do potřebného množství omáčky a přivedeme k varu. Ve zbytku smetany rozšleháme hladkou mouku a vlijeme do vroucí omáčky, metličkou rozšleháme, aby se neutvořily hrudky. Krátce povaříme, aby se ztratila chuť mouky a do omáčky vrátíme maso. Dosolíme, opepříme. Mezi tím uvaříme těstoviny, které osolíme.

úkoly

recept nemá úkoly