

Kuře na paprice

celé kuře nebo jen 4 stehna, balíček špalíčků či paliček
1 větší cibule
4 lžičky sladké mleté papriky
1 lžička užené papriky
špetka pálivé papriky
kelímek kysané smetany
olej
voda
hladká mouka
pepř, sůl

Maso očištíme, celé kuře naporcujeme, můžeme použít jen stehna a vykostěná prsa a zbytek použít na vývar. Porce osolíme, opeříme a zvolna opečeme na oleji, aby se maso zatáhlo a lehce zbarvilo. Vyjmeme a na výpeku orestujeme nadrobno pokrájenou cibulku. Zaprášíme parikou a rychle zalijeme vodou nebo vývarem, protože spálená paprika zhořkne a vše pokazí. Vložíme zpět maso, dolijeme vodu, aby byly porce ponořené a zvolna dusíme cca hodinu. Měkké maso vyjmeme, vmícháme kysanou smetanu a závrtek z 3/4 hrnku vody a 3 PL mouky, mícháme a necháme 15 minut pomalu provařit. Dochutíme, zpátky vrátíme maso a necháme prohřát. Podáváme s dušenou rýží nebo knedlíkem.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---