

Kuře na paprice

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Postup přípravy

Kuře opláchneme, naporcujeme a osolíme. Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na polovině dávky oleje, přidáme papriku, po zpěnění zalijeme částí vody a uvedeme do varu. Do vařícího základu vložíme kuře a dusíme doměkka. Poté je ze základu vyndáme, základ zahustíme zásmazkou připravenou z mouky a z druhé dávky oleje, rozředíme vodou, pečlivě rozšleháme a pozvolna vaříme nejméně 20 minut. V polovině varu přidáme do omáčky mléko a smetanu, podle potřeby dosolíme, dovaříme a procedíme na porce kuřat. Omáčku společně s masem ještě krátce podusíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 320 g
- **Paprika sladká 35 g** - 6 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 48 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 24 g

