



Poctivé kuře na paprice za hubičku

Ingredience

- 1 střední cibule
- 3 lžíce slunečnicový olej
- 1 kostka MAGGI Slepíčí bujón
- 500 g kuřecí maso
- 0.5 lžička sůl
- 3 lžičky mletá, sladká paprika
- 4 lžičky hladká mouka
- 200 ml smetana
- 1 lžička citronová šťáva

Postup

1. Nadrobno nakrájenou cibuli nechte zpěnit na rozehtátém oleji v hrnci nebo na pánvi. Když začne cibule zlátnout, přidejte kousky osoleného kuřecího masa. Vše společně restujte asi 5 minut.
2. Přidejte mletou červenou papriku (pokud máte rádi ostřejší omáčky, nahradte červenou pálivou paprikou). Kuřecí maso nyní podlijte trochou vody a přidejte Maggi Slepíčí bujón. Hrnci nebo pánev přikryjte pokličkou a směs duste dokud kuřecí maso nezměkne. Již měkké kuřecí maso vytáhněte z hrnce a odložte jej na chvíli stranou.
3. Omáčku v hrnci zahustěte jíškou a chvíli povařte. Dejte pozor, aby vám v omáčce nevznikly hrudky. Hotovou omáčku můžete případně přecedit nebo rozmixovat tyčovým mixérem. Poté maso vraťte zpět do omáčky.
4. Do hotové omáčky přilijte smetanu a dochuťte solí a kapkou citronové šťávy. Vše prohřívejte na mírném plameni, již nevařte.
5. Báječné kuře na paprice podávejte s vařenými těstovinami nebo houskovým knedlíkem.

61 Méně

Sacharidy	7.06 G
Energie	447.51 kcal
Tuky	36.37 G
Protein	24.84 G

4