Kuře na paprice

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

110 min

4



3.1

3740

Budete potřebovat

kuřecí prsa	500 g
cibule	250 g
olej	
sůl	
pepř černý mletý Vitana	
kmín mletý Vitana	
paprika sladká mletá Vitana	15 g
voda	1,25 l

máslo	50 g
světlá chlazená jíška Vitana	2 větší polévkové lžíce

Příprava receptu

Do kastrolu dáme olej, rozehřejeme, přidáme cibuli nakrájenou na kostky a restujeme dozlatova. Dále přidáme osolená kuřecí prsa, případně okořeníme pepřem, kmínem. Maso opečeme z obou stran, zaprášíme paprikou, promícháme a zalijeme vodou. Dusíme na středním ohni, než kuřecí maso změkne. Pak vyjmeme, šťávu dochutíme kořením dle vlastní chuti, přidáme máslo a jíšku a povaříme asi 2 minuty. Před servírováním maso nakrájíme na plátky. Podáváme s rýží, houskovým knedlíkem, kuskusem nebo bulgurem.



Kmín mletý



Paprika sladká mletá



Pepř černý mletý