Kuře na paprice

Jiří Štift

Ingredience

- 1 kuře
- olej — 2 lžíce
- máslo — 50 g
- cibule — 2
- mouka hladká — 3 lžíce
- kmín — 1 špetka
- rajčatový protlak — 4 lžíce
- 1 l kuřecího vývaru
- 6 větviček tymiánu
- 1 lžíce mleté papriky
- smetana ke šlehání — 100 ml
- Sůl, pepř

Postup

Kuře vykostíme, z odřezků a kostí připravíme vývar, který později použijeme na podlití. Kuřecí prsa a stehna osolíme a na oleji opečeme do zlatova. Ve větším kastrole na másle osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli do středně tmavé barvy. Zaprášíme hladkou moukou a umícháme jíšku. Přidáme kmín, tymián, protlak a krátce orestujeme. Nakonec přidáme papriku, krátce orestujeme a zalijeme jedním litrem vývaru. Omáčku necháme projít varem, potom do ní vložíme opečené maso a vaříme asi 50 – 60 minut dokud nezměkne. Měkké maso vyjmeme z omáčky, přilijeme do ní smetanu a ještě 10 minut povaříme. Dochutíme solí a pepřem a scedíme zpět na maso.

Zdroj: cilka.eu