

Kura na paprike

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cibuľu olúpeme a nakrájame na drobné kocky. Kura očistíme a naporciujeme. Na masle osmažíme jemne pokrájanú cibuľu. Keď je cibuľa zlatistá, vmiešame mletú papriku. Po spenení zalejeme trochou vody, pridáme osolené porcie kuraťa a dusíme pod pokrievkou. Pri dusení porcie obraciame a podlievame vodou. Mäkké porcie kuraťa vyberieme, šťavu zahustíme svetlou zápražkou, ktorú sme pripravili z múky a masla, rozšľaháme a povaríme najmenej 20 minút na hustejšiu omáčku. Zalejeme smotanou, necháme prejsť varom, prisolíme. Omáčku precedíme na porcie kuraťa a prehrejeme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 10 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Kuracie mäso** - 480 g
- **Pitná voda nesýtená** - 320 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Smotana na šľahanie** - 100 g
- **Paprika sladká mletá** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

