

# Kuře na paprice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Smetana na vaření 200 ml
- Kuře 1 ks
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 40 g
- Máslo 50 g
- Sůl 1 špetka
- Mletá sladká paprika 2 lžička

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Kuře očistíme a naporcujeme.

Na másle osmažíme jemně pokrájenou cibuli. Když je cibule zlatavá, vmícháme mletou papriku. Po zpěnění zalijeme trochou vody, přidáme osolené porce kuřete a dusíme pod pokličkou. Při dušení porce obracíme a podléváme vodou.

Měkké porce kuřete vyjmem, šťávu zahustíme světlou jíškou, kterou jsme připravili z mouky a másla, rozšleháme a povaříme nejméně 20 minut v hustší omáčce. Zalijeme smetanou, necháme

přejít varem, přisolíme. Omáčku přecedíme na porce kuřete a prohřejeme.

Klasické kuře na paprice podáváme s dušenou rýží nebo těstovinami.