

Kuřecí prsa v pikantní omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- česnek 3 stroužek
- kuřecí prsa 500 g
- mletá sladká paprika 2 lžička
- mletá chilli paprika 0.5 lžička
- olej 1 ks
- velká cibule 2 ks
- smetana ke šlehání 1 dl
- slanina 50 g
- červené víno 2 dl
- čerstvá paprika 1 ks
- **na ozdobu**
- jarní cibulka 1 ks
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- vývar 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme, nakrájíme na kostky, osolíme a opeříme. Slaninu nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na proužky. Česnek sloupneme a nasekáme. Čerstvou papriku omyjeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostičky. Nať jarní cibulky omyjeme a nasekáme najemno.

Na oleji rozškvaříme slaninu, přidáme cibuli a česnek. Když cibule zesklivatí, přidáme maso a orestujeme ze všech stran. Potom vmícháme mletou červenou sladkou papriku a chilli papriku. Vložíme nakrájenou čerstvou papriku, zmírníme teplotu a podlijeme červeným vínem. Dusíme doměkka. Podle potřeby podléváme vodou nebo vývarem.

Na závěr zjemníme omáčku smetanou ke šlehání.

Kuřecí prsa v pikantní omáčce podáváme s dušenou rýží a zdobíme sekanou jarní cibulkou. Vhodným doplňkem je čerstvá zelenina.