

Ingrediencie

1 kg kuracích prs, 250 g cibuľa, 50 g bravčová masť, 1 PL mletej sladkej papriky, 1 ks paprika čerstvá, 1 PL paradajkový pretlak, 200 ml smotany kyslej, 200 ml smotany na varenie, soľ

Postup

Na masť orestujeme nasekanú cibuľu, odstavíme z ohňa, pridáme sladkú papriku, premiešame a zalejeme malým množstvom vriacej vody. Cibuľu povaríme, znovu podlejeme vriacou vodou a necháme odpariť väčšiu časť tekutiny.

Do tohoto základu vložíme na kúsky nakrájané mäso a premiešame. Mäso osolíme, podlejeme malým množstvom vody, pridáme paradajkový pretlak a za občasného podlievania a miešania pod pokrievkou dusíme. Keď mäso začne mäknúť, pridáme na malé pásiky nakrájanú papriku, premiešame a ďalej dusíme, ale už nepodlievame.

Na smotanovú zálievku vymiešame smotany, pridáme za naberačku horúcej šťavy z paprikášu a premiešame. Z paprikášu necháme bez pokrievky odpariť väčšiu časť tekutiny, prilejeme smotanu a za stále miešania krátko povaríme. Podávame s [haluškami](#).

zdroj:www.bonvivani.sk

Kurací paprikáš

Štvrtok, 25 Január 2018 08:07

