

Kuracie stehno na smotane



Čas prípravy: 60 minút

Druh jedla: Hlavné jedlá

Mnohí z nás toto jedlo poznajú ako perkelt na smotane. Je to obľúbená detská lahôdka.

Suroviny:

2 - 3 ks vykostené kuracie stehno
1 ks cibuľa
mletá sladká červená paprika
soľ a korenie alebo vegeta
2 PL paradajkový pretlak alebo hustý kečup
1 a 1/2 dcl šľahačková smotana
1 PL hladkej múky
olej

Postup práce:

Kuracie stehno nakrájame na kúsky. Cibuľu nakrájame na drobno. Mäso krátko opražíme na cibuli, osolíme, okoreníme, necháme zatiahnuť a pridáme mletú sladkú papriku. Výdatne ho poprášime a ešte chvíľu restujeme. Podležeme ho vodou alebo vývarom a dusíme do mäkká. Tesne pred koncom môžeme pridať pretlak alebo kečup. Keď je mäso mäkké, zahustíme ho múkou a smotanou a necháme asi minútu prevariť. Podľa chuti pridáme soľ alebo korenie. Podávame s haluškami alebo cestovinovými kolienkami.