Kuře na paprice

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/kure-na-paprice.html

Kuře na paprice bezesporu patří k české klasické kuchyni. Za mého dětství se kuře nahrazovalo slepicí. Kuře má ale křehké maso a se smetanou je omáčka sametová. Má to ještě jednu výhodu, za hodinu můžete podávat výtečný hotový pokrm.

Když si tento pokrm připravíte koncem jara nebo v létě, nahraďte mletou papriku syrovými, sytě červenými, sladkými lusky papriky. Ty s tenkou stěnou jsou nejlepší. Kdo má rád ostřejší chutě, může přidat papričku chilli nebo jalapeňo.

Na přípravu 4 porcí budeme potřebovat

- 4 vykostěná kuřecí stehna nebo čtvrtky i s kůží (kdo ji nerad, kůži odstraní)
- 1 větší cibule nakrájená na drobné kostičky
- 2 šalotky rovněž nakrájené na jemno
- 2 větší lusky červené tenkostěnné papriky
- 200 ml kysané smetany
- 1 polévková lžíce hladké mouky
- ½ l kuřecího vývaru (z vykostěných kostí nebo skeletů)
- 3 polévkové lžíce oleje
- Sůl
- Pepř

Postup přípravy kuřecího na paprice

Každé vykostěné, oprané a osušené, kuřecí stehno překrojíme na 4 kusy. Vložíme je do misky a zakápneme olejem. Promícháme a dáme stranou.

Z paprik odstraníme semeníky a nakrájíme na malé kostičky.

Rada: Maso si připravte den předem a nechte odležet v ledničce. Příprava trvá jen pár minut.

V kastrolu rozehřejeme olej a osmažíme na něm cibuli i šalotku do sklovata. Přidáme nakrájené kostičky papriky. Asi 5 minut je restujeme společně s cibulí. Následně přidáme kuřecí maso a opečeme ho ze všech stran.

Do misky si připravíme smetanu, přidáme mouku. Metličkou promícháme. Lehce osolíme a přidáme 1 naběračku horkého vývaru z připraveného množství. Vyšleháme do hladka.

Kuřecí maso máme opečené, zalijeme ho horkým kuřecím vývarem. Promícháme a necháme přikryté podusit 15-20 minut. Za tuto dobu by mělo být maso měkké.

Hotové maso z hrnce vyndáme, aby nám nepřekáželo při přípravě omáčky. Dobrým pomocníkem je kuchyňská pinzeta nebo kleště na led.

Základ na omáčku v kastrolu rozmixujeme. Nyní postupně, a za stálého prošlehávání metlou, přidáváme připravenou smetanu. Omáčku ještě 15 minut provaříme na mírném ohni. Nezapomeneme míchat.

Na úplný závěr vrátíme kuřecí maso do kastrolu a máme hotovo. Omáčku ještě ochutnáme a podle své chuti dosolíme a přidáme špetku pepře. Ke kuřecímu na paprice podávám v zimě kynuté knedlíky a v létě těstoviny nebo rýži.