

KUŘE NA PAPRICE

Klasika české kuchyně s maďarským základem, která stojí na výrazné paprice, šťavnatém kuřecím masu a jemné smetanové omáčce. Jednoduché suroviny, ale chuť, která funguje na první dobrou. Recept lze snadno připravit i v bezlaktózové variantě.

SUROVINY (4 porce)

500 g kuřecí stehna
3 lžíce oleje
90 g másla
2 cibule
3 lžičky sladké papriky (z e-shopu Koření Ostrava)
2 lžičky uzené papriky (z e-shopu Koření Ostrava)
2 lžíce hladké mouky
1,2 l kuřecího bujonu (z e-shopu Koření Ostrava)
120 ml smetany ke šlehání
sůl a čerstvě mletý pepř
špetka pálivé papriky (z e-shopu Koření Ostrava)

Bezlaktózová varianta:

90 g bezlaktózového másla 82 %
120 ml bezlaktózové smetany ke šlehání 31 %



POSTUP

Kuřecí stehna vykostí, osol a opepři. V hrnci rozeřeš olej a maso zprudka opeč ze všech stran, aby se zatáhlo a získalo barvu. Opečené maso vyndej stranou.

Do stejného základu přidej máslo a cibuli nakrájenou najemno. Restuj dozlatova. Stáhni teplotu a vmíchej sladkou i uzenou papriku. Ihned přisyp mouku a krátce promíchej.

Za stálého míchání pomalu přilévaj bujon. Nejprve malé množství, základ rozmíchej dohladka a potom přidej zbytek tekutiny. Vrať maso zpět do hrnce a nech zvolna vařit přibližně 40–45 minut, dokud nezměkne.

Měkké maso vyndej stranou. Omáčku můžeš ponechat s cibulí nebo ji rozmixovat. Vmíchej smetanu a už jen krátce prohřej. Nevař prudce.

Dochuť solí, pepřem a případně špetkou pálivé papriky. Maso vrať zpět do omáčky.

NA CO SI DÁT POZOR

Papriku nepřidávej na vysoké teplotě a nenechávej ji dlouho smažit. Zhořkne a zkazí chuť celé omáčky. Bujon přilévaj postupně a vždy ho nejprve rozmíchej do základu. Vyhneš se hrudkám. Po přidání smetany už omáčku prudce nevař, mohla by se srazit. Maso musí být opravdu měkké. Tvrdší maso pokazí výsledný dojem z celého jídla.

TIPY K RECEPTU

Proč je kuře na paprice někdy hořké? Paprika se spálila. Stačí několik vteřin na příliš vysoké teplotě.

Jak poznáš správnou hustotu omáčky? Omáčka má obalit lžíci a pomalu stékat zpět.

Má cenu omáčku mixovat? Ano. Získáš jemnější a krémovější strukturu, kterou používá i řada restaurací.

Kompletní on-line recept

