

# Kuře na smetaně

4–6 porcí

## SUROVINY

- 800 g kuřecích prsou bez kůže
- 200 g oloupané cibule
- 2 oloupané stroužky česneku
- 160 g slaniny
- 80 g másla
- 50 g rostlinného oleje
- 1 lžíce rajského protlaku
- 2 lžíce sladké papriky
- 800 ml kuřecího vývaru
- 400 ml smetany, min. 31%
- 150 g žervé
- šťáva z ½ citronu
- sůl, pepř

## POSTUP

Maso nakrájej na kostky o hraně 3 cm. Cibuli a česnek nakrájej nahrubo. Slaninu nakrájej na hranolky široké 1 cm.

V kastrolu na vyšším ohni rozehej máslo a olej, přidej maso a orestuj ho dozlatova ze všech stran. Vyjmi ho a dej stranou.

Do kastrolu přidej slaninu a za občasného míchání restuj 1,5 minuty. Přidej cibuli a česnek a restuj vše do světle zlaté barvy.

Přidej rajský protlak a restuj 1 minutu. Přidej sladkou papriku, promíchej a restuj 20 vteřin.

Do kastrolu vrať maso.

Přilij polovinu vývaru, promíchej plochou obracečkou ode dna, aby se vytvořený nápek odvařil zpět do tekutiny. Přilij zbytek vývaru a přiveď k varu. Stáhni oheň na polovinu a tekutinu svař na polovinu objemu.

Přilij smetanu, přiveď k varu, přidej žervé a dobře promíchej. Vař na středním ohni 4 minuty.

Přidej citronovou šťávu, promíchej, stáhni z ohně a dle chuti osol a opepři.

Do omáčky můžeš přidat 1 lžičku uzené papriky a špetku papriky pálivé.

Mletou papriku přidávej vždy do rozehřátého tuku.

Podávej s těstovinovými kolínky, rýží nebo knedlíkem.



Prostě vás naučíme vařit...

[www.prakul.cz](http://www.prakul.cz)