Recept: Kurací perkelt s cícerom

Recepty

Hlavné chody

Na každý deň

45 min

4



1.1

8

Budete potrebovať

Maslo	1 PL
Rastlinný olej	1 PL
Kuracie stehná (dolné)	8 ks
Soľ	podľa potreby
Cibuľa	1 ks
Červená paprika Vitana	2 PL
Horúca voda	cca 800 ml

Tekutý kurací bujón	1 PL
Smotana na šľahanie	150 ml
Hladká múka	2 PL
Cícer	400 g (plechovka)

Príprava receptu

Do rozohriateho hrnca pridáme olej, maslo a necháme rozpustiť.

Kuracie kúsky poriadne osolíme a zo všetkých strán sprudka opečieme do zlata. Vyberieme z hrnca a odložíme bokom.

Do hrnca pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu a restujeme dozlata.

Pridáme červenú papriku a minútu opekáme.

Zalejeme vodou, vmiešame bujón a mäso vrátime do hrnca. Varíme na miernom plameni v zakrytom hrnci domäkka, cca 30 minút.

Mäso opäť vyberieme a vývar premixujeme ponorným mixérom.

V miske vymiešame metličkou smotanu s múkou a vlejeme do hrnca.

Na záver vrátime do hrnca stehná, kuracie prsia natrhané na menšie kúsky, a vmiešame prepláchnutý cícer.

Varíme ešte cca 5 minút na miernom plameni.

Podávame s haluškami alebo obľúbenou cestovinou.

#kuraciemaso #perkelt

Paprika sladká mletá

Tekutý bujón Kurací