

Kuřecí paprikáš s knedlíčky

Doba přípravy: 15 min, doba vaření: 60 min

Ingredience:

2 PL oleje

1 velká cibule

4 PL sladké mleté papriky

500g kuřecích prsou

100g 15% zakysané smetany

1 vrchovatá PL hladké mouky

sůl a čerstvě mletý pepř

na knedlíčky 2 vejce

250g hladké mouky

1 PL oleje

120ml vody

(* PL - polévková lžíce)

Postup:

Cibuli oloupejte a nakrájejte najemno. V hrnci rozpalte olej a cibuli na něm osmažte dozlatova. Kuřecí maso očistěte, osušte a prsa rozčtvřte. Přidejte je osmažit k cibuli. Až jsou prsa zatáhlá (na povrchu změní barvu z růžové na bílou), přidejte papriku, promíchejte a zalijte 600ml vody. Vařte 45 minut.

Mezitím si připravte knedlíčky. V misce smíchejte všechny ingredience a promíchejte v kuchyňském robotu hnětacím hákem, dokud se všechny ingredience nespojí. V hrnci uveďte vodu k varu, osolte. Rukou tvarujte knedlíčky o průměru 2.5 centimetru. Před každou manipulací s novým knedlíčkem si namočte ruce do vody. Vařte na 2krát, asi 2 minuty, podle velikosti. Knedlíčky by měly být na povrchu mazlavé a uprostřed by měly mít chlebovou konzistenci.

V misce smíchejte zakysanou smetanu s moukou a s trocou vody a důkladně promíchejte. Směs vlejte k hotovému masu, zamíchejte. Dochutěte solí a pepřem a povařte posledních 15 minut.

Kuřecí paprikáš podávejte s knedlíčky, přelité paprikovou šťávou.