

## 9.006 Kurací paprikáš

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
kuracie stehná	0,90
olej	0,08
smotana	0,10
mlieko	0,50
múka hladká	0,08
cibuľa	0,15
korenie čierne mleté	0,002
soľ	0,01
paprika červená mletá	0,01
ochucovadlo	0,004



### Výrobný postup

Kuracie stehná b. k. umyjeme, osušíme a nakrájame na kocky. Očistenú, pokrújanú cibuľu opražíme na oleji, pridáme pokrújané mäso, ktoré opečieme, soľ, mletú červenú papriku, mleté čierne korenie, podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou rozšľahanou s mliekom, dochutíme ochucovadlom, smotanou a ešte 20 minút varíme. Príloha: halušky, rôzne cestoviny.