

## 9.027 Kuracie stehná na srbský spôsob

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
kuracie stehná b. k.	0,90
olej	0,08
cibuľa	0,15
rajčiaky	0,30
paprika zelená	0,30
múka hladká	0,06
soľ	0,02
ochucovadlo	0,008



### Výrobný postup

Kuracie vykostené stehná umyjeme, osušíme, pokrájame na porcie a osolíme. Cibuľu očistíme, pokrájame, speníme na oleji, vložíme kuracie stehná, opečieme, podlejeme horúcou vodou a dusíme. Mäkké mäso vyberieme, do šťavy pridáme očistené a pokrájané zelené papriky a rajčiaky. Podusíme. Šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou, ktorú rozšľaháme vo vode, dochutíme ochucovadlom a 20 minút ešte povaríme.

Príloha: dusená ryža, tarhoňa, opekané zemiaky.