



## Kura na paprike

### Ingrediencie

- 1 stredná Cibuľa, surová
- 4 lyžičky olej
- 500 g Kuracie mäso
- 0.5 lyžička soľ
- 3 lyžičky mletá sladká paprika
- 5 g Pšeničná múka
- 1 balenie sladká smotana
- 5 g citrónová šťava
- 1 kocka MAGGI slepačí bujón

### Postup

1. Nadrobno nakrájanú cibuľu do zlatista osmažte na oleji. Keď začne cibuľa hnednúť, pridajte osolenej a okorenené kúsky kuracieho mäsa. Restujte 5 minút.
2. Pridajte mletú červenú papriku a MAGGI Kuracie bujón. Mäso duste kým nezmäkne a potom ho vytiahnite z hrnca.
3. Omáčku v hrnci zahustíte pripravenou zápražkou z vody a hladkej múky. Po zhutnutia ju scedte a mäso vráťte späť.
4. Pridajte smotanu, dochuťte soľou a trochou citrónu.
5. Podávajte s cestovinami alebo knedľou.

sacharidy	6.05 g
energie	412.67 kcal
tuky	32.7 g
proteín	22.65 g

⌚ 66

⊕ 4