

## Trhané kuře na paprice



4 porce

### INGREDIENCE:

- 4 ks kuřecí stehna
- 2 ks cibule
- 20 g rostlinného oleje
- 30 g sladké papriky
- 400 ml vody
- 200 ml smetany
- sůl a pepř podle chuti
- hotová jíška podle potřeby
- 400 g kolínek Zátka
- pažitka

### POSTUP:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. V hrnci rozežřejeme olej, přidáme cibuli a necháme zesklivatět. Přisy-peme sladkou papriku, krátce orestujeme, zalijeme vodou a přivedeme k varu. Přidáme kuřecí stehna a ochu-tíme solí a pepřem, zakryjeme poklicí, vložíme do trouby na 180 °C a pečeme doměkka. Maso potom vyndáme a obereme od kosti.

Omáčku přecedíme, zahustíme jíškou a vaříme na mírném ohni asi 30 minut. Ke konci vaření přidáme smetanu, provaříme, vložíme maso zpět do omáčky a ochutíme solí a pepřem. Přivedeme k varu osolenou vodu, přidá-me kolínka, uvaříme doměkka a scedíme. Uvařené těstoviny servírujeme do hlubokých talířů, přelijeme masem s omáčkou a ozdobíme nadrobno krájenou pažitkou.

