

Kuraci syrový perkelt

Potrebuje

- - Kura, je na vás, či celé, alebo polovičku :)
- - cibuľu
- - olej
- - 4 lyžičky mojej domácej mletej kápie v soli
- - (ak nemáme môžeme dať mletú červenú papriku)
- - soľ, korenie
- - 4 bobkové listy
- - šťava z citróna
- - vývar (alebo len vodu)
- - 3 lyžice hladkej špaldovej múky na zahustenie
- - 1 ks Karička črievko
- - smotana na šľahanie

Postup

Kura si riadne umyjeme, zbavíme ho kože a naporciujeme. Na oleji si spením nadrobno nakrájanú cibuľu, kam pridáme kura a krátko orestujeme, osolíme, okoreníme, pridáme bobkové listy, 4 lyžičky mletej kápie v soli, premiešame a zalejeme vývarom a necháme variť, až kým mäso nie je mäkké a neoddeľuje sa od kosti.

Medzi varením mäsa si v miske spravíme zátrepku z trocha mlieka a múky. Mäsko vyberieme, šťavu zahustíme a pridáme smotanu na šľahanie s Karička črievkom, necháme ešte chvíľu povrieť a odstavíme. Mäso si z kostí oberieme, nakrájame a hodíme do šťavy, kam ešte na záver pomaly prilejeme šťavu z citróna a ak náhodou nemáte citrón, môžete pridať dve lyžice octu, zamiešame, necháme odstáť a môžeme podávať

Tento recept nám posielala: Margita z Bojnej
náročnosť: stredná
čas: 60 minút
porcie: 8