Kurací paprikáš s Karičkou a guľatou knedľou

Potrebujeme

- - 500 g spodných kuracích stehien
- - 2 lyžice oleja
- - 1 cibuľa
- - 2 lyžičky sladkej mletej papriky
- - 500 ml smotany na varenie
- - 2 PL hladkej múky špeciál
- - 100 g Karička črievko
- - 1/2 lyžičky soli
- - 1/2 lyžičky čierne korenie
- - 1 balenie knedle v prášku
- - 2 lyžice hladkej múky
- - 2 rohlíky
- - 100 g masla

Postup

Mäso opláchneme, osušíme a môžeme aj stiahnuť z kože. Cibuľku očistíme a nakrájame na jemné kúsky. V hrnci rozohrejeme olej, na ktorom speníme cibuľku a dáme kuracie stehná krátko opražíme. Pridáme mletú papriku na mäso, premiešame a zalejeme vodou. Varíme, kým mäso nie je mäkké.

Potom pridáme Karička črievko a miešame kým sa neroztopí. Urobíme si zátrepku so smotanou a múkou, miešame aby sa neurobili hrudky. Keď máme rozmiešanú zátrepku, vylejeme ju do mäsa a necháme prebublávať 5 minút.

Rožok pokrájame na kocky, opečieme na masle v trúbe a zmiešame s knedľou v prášku. Podľa návodu na obale pridáme vodu a z cesta vytvarujeme stredne veľké knedle, ktoré varíme vo väčšom množstve osolenej vody. Počas varenia knedlí sa musia pomiešať varechou, aby sa nepripiekli. Hotové knedle poznáme podľa toho, že vyplávajú na hladinu vriacej vody. Paprikáš s knedľami servírujeme spoločne, alebo v oddelenej miske a tanieri.

Tento recept nám posiela:	Roman z Levíc
náročnosť:	stredná
čas:	45 minút
porcie:	3