

Napsal uživatel Pája
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:20

Suroviny

750 g drůbežích prsíček
2 paprikové lusky
100 ml rajského protlaku
2 polévkové lžíce kečupu
3 stroužky česneku
1 cibule
1 lžíce hladké mouky
bazalka
oregano
rozmarýn
sůl, pepř
olej

Postup

Do misky dáme omytá prsíčka nakrájená na kostičky, přidáme sůl, pepř, prolisovaný česnek, kečup, podle chuti bazalku, špetku oregana, rozmarýn a 5 lžic oleje. Všechno dobře promícháme, zakryjeme a necháme alespoň 2 hodiny uležet v chladu. Pak maso opečeme na rozpáleném oleji, přidáme cibuli nakrájenou nadrobno a papriku nakrájenou na kostičky. Směs zaprášíme hladkou moukou, promícháme, zalijeme asi 100 ml vody, přidáme rajský protlak a necháme projít varem.

Podáváme s těstovinami nebo s rýží.