

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.