

Kuřecí prsa s paprikovou omáčkou, opečené papriky, zeleninový bulgur

Počet porcí: 10

Ingredience:

Kuřecí prsa	1800 g
Papriky červené	1000 g
Smetana Crème Excellent	6 dl
Bulgur	800 g
Máslo	100 g
Paprika uzená	2 g
Paprika lahůdková mletá	3 g
Jarní cibulka	200 g
Řapíkatý celer	200 g
Cibule	200 g
Sůl (dle chuti)	



Postup:

Osolená kuřecí prsa zprudka opečeme na oleji. Vložíme je do trouby dopéct při 70°C na 40 minut. Po vyjmutí z trouby prsa hned podáváme.

Papriky nakrájíme na malé kousky a opečeme je s cibulkou do měkka. Zhruba ve 2/3 opékání přidáme uzenou a lahůdkovou papriku. Papriky zalijeme smetanou a rozvaříme je. Rozmixujeme je a procedíme ji. Přidáme máslo a vytvoříme hladkou omáčku.

Bulgur uvaříme do měkka a přidáme nejemno nakrájený řapíkatý celer a jarní cibulku. Vše opečeme a přidáme máslo.

Zbytek paprik nakrájíme na větší kousky a opečeme je zprudka na oleji. Jimi pokrm při výdeji doplníme.

Dobrou chuť přeje **Kulinářský kolektiv Vitana food service.**

Více na www.vitanafs.cz.