

Kuřecí prsa s fazolovými lusky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Zelené fazolové lusky 200 g
- Máslo 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Majoránka 1 špetka
- Drůbeží vývar 150 ml
- Hladká mouka 1 lžička
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Smetana 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Nejprve povaříme omyté fazolové lusky v jemně osolené vodě asi 5 minut, slijeme je a necháme chvíli odpočinout. Česnek oloupeme, nakrájíme na plátky, máslo rozehtáme a plátky česneku na něm krátce orestujeme. Ihned přidáme fazolové lusky, majoránku a ještě chvíli opékáme, zpravidla několik minut. Pak tuto směs uložíme stranou. Maso odfilujeme, omyjeme, nakrájíme na stejnoměrné plátky a osolíme. Pak maso orestujeme na rozehtaném másle doměkka. Poté maso uložíme do tepla k fazolovým luskům, do výpeku od masa nalijeme vývar a poté zredukujeme varem asi na polovinu objemu. Mouku rozmícháme s trochou vývaru dohladka a pak zavaříme do omáčky a mícháme, dokud nezhoustne. Pak do omáčky přidáme smetanu, šťávu a podle chuti osolíme a opepříme. Maso podáváme s fazolovými lusky a přelité omáčkou.