

Kuřecí kostky na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 20 g
- Kuřecí prsa s kostí 500 g
- Pikantní klobása 2 ks
- Zelená paprika, na kousky 2 ks
- Řapíkatý celer, tence pokrájený 2 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Rajčatový protlak 1 lžíce
- Pepř 1 lžička
- Mražená kukuřice 4 hrst
- Slepíčí vývar 500 ml
- Jarní cibulka, nasekaná na ozdobu 1.5 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Polovinu másla rozpalte v hrnci a opečte na něm kousky masa. Vyndejte je na talíř a do pánve dejte kousky klobásy a na 3 minuty je opékejte. Vyndejte na talíř ke kuřecímu masu. Naopak do pánve dejte zbytek másla, vsypte kousky papriky i celer a opékejte asi 2 minuty, dokud nezačne zelenina měknout. Vmíchejte mouku, protlak a pepř a opékejte asi 1 minutu. Poté dejte do hrnce kukuřici a

vývar, vraťte kuřecí maso i klobásu a 15 minut vše vařte. Podávejte posypané cibulkou.