

Kuřecí srdíčka na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí srdíčka 500 g
- Sladká paprika 1 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Smetana 100 g
- Máslo 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí srdíčka odblaníme a uvaříme je v osolené vodě doměkka. Poté je přecedíme a scezenou vodu si necháme na později. Cibuli očistíme, nakrájíme nadrobno a na másle mírně osmahneme. Osmaženou cibuli zaprášíme paprikou a moukou, zalijeme vývarem ze srdíček, důkladně promícháme a povaříme asi 10 minut. Nakonec přidáme smetanu a ještě krátce prohřejeme.

Hotová srdíčka podáváme s rýží.