

Kuřecí maso se zeleninou ve smetanové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 600 g
- Mrkev 2 ks
- Celer 0.5 ks
- Cibule 1 ks
- Paprika 1 ks
- Olej 50 ml
- Mražený hrášek 75 g
- Smetana 150 ml
- Hladká mouka 2 lžíce
- Máslo 50 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Šalvěj 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso dobře opláchneme, osušíme a nakrájíme na větší kousky. Mladou cibuli oloupeme, mrkev a celer očistíme, papriku zbavíme jádřince a pod tekoucí vodou všechnu zeleninu důkladně omyjeme. Vše nakrájíme na menší kousek. Hrášek pouze propláchneme vodou.

Kuřecí maso podle chuti osolíme a okořeníme pepřem a šalvějí, kterou nasekáme nadrobno. Na pánvi rozehřejeme olej a maso na něm ze všech stran osmahneme. Pak přidáme nakrájenou zeleninu a vše krátce orestujeme. Přilijeme přibližně 50 ml horké vody a necháme dobře podusit.

Mezitím na jiné pánvi rozpustíme máslo, přisypeme hladkou moukou a za stálého míchání osmahneme dorůžova. Pak jíšku zalijeme trochou vlažné vody a pečlivě rozšleháme, aby nevznikly hrudky. Omáčku necháme povařit alespoň 15 minut. Nakonec přilijeme smetanu a rozmícháme.

Když je všechna zelenina zcela měkká, zalijeme směs připravenou smetanovou omáčkou a případně dochutíme solí a pepřem. Podáváme s pečivem či rýží.