

Kuřecí plátky na oravské slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Uzená sladká paprika mletá 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Rostlinný olej 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na plátky, které osolíme, opepříme a posypeme uzenou sladkou paprikou a

jemně obalíme v mouce. Zprudka plátky necháme zatáhnout na oleji. Poté plátky vyjmeme, přidáme na drobné kostičky pokrájenou oravskou slaninu a cibuli a orestujeme ji dohněda, poté přidáme hladkou mouku a zarestujeme ji do tmavší jíšky. Poté přilijeme studenou vodu a jíšku rozředíme, vrátíme zpátky kuřecí plátky a pomalu dusíme. Dle chuti ještě případně osolíme a opepříme.

Podáváme s rýží, knedlíkem nebo těstovinami.