

Krkonošský mls

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 500 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule, nasekaná najemno 2 ks
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Sůl, pepř (dle chuti) 1 špetka
- Vařená rýže k podávání 1 balení
- Hladkolistá petrželka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte na kostičky. Olej rozpalte v pánvi, přidejte maso, nechte ho zprudka zatáhnout a opékejte doměkka. Vlijte smetanu, nechte zhoustnout a dochuťte solí a pepřem. Podávejte s rýží, ozdobené petrželkou.