

Kuřecí znojemská

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Libové párky 150 g
- Kyselé okurky 3 ks
- Cibule 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Kuřecí bujón 1 kostka
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Sůl , pepř (dle chuti) 1 špetka
- Hladká mouka 1 lžíce
- Olej 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpáleném oleji necháme zesklivatět pokrájenou cibuli a na ní opečeme na kousky nakrájené maso. Zalijeme asi 1/2 l vody, osolíme, opepříme, přidáme na kousky pokrájené párky, nadrobno pokrájené okurky, hořčici, bujón a pod pokličkou dusíme asi 15 minut. V půl hrnku vody rozkvedláme mouku a vlijeme do hrnce. Dodusíme do změknutí masa. Podle potřeby dochutíme solí a pepřem. Podáváme s rýží.