

Kuřecí směs po švédsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- dle potřeby olej 1 ks
- kuřecí prsa 500 g
- žampiony 6 ks
- trocha soli a pepře 1 ks
- smetana 250 ml
- cm sardelová pasta 4 ks
- nakládaná okurka 1 ks
- menší cibulka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Švédsko

Počet porcí: 5

Postup:

Na oleji osmahneme kuřecí prsíčka nakrájená na kostičky, pak přidáme pokrájené žampiony, mírně osolíme i opeříme a chvilku podusíme. Zalijeme smetanou a přidáme trochu sardelové pasty (chuť pasty nesmí přebít ostatní chutě).

Směs povaříme, dokud smetana nezhoustne. Pak přidáme najemno nakrájenou nakládanou okurku a cibuli nakrájenou na půlkolečka. Promícháme a podáváme se smaženými hranolky, kroketami či rýží.