

Mandarinkovo-smetanová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- žloutek 1 ks
- solamyl 2 lžíce
- soli 1 špetka
- trocha oleje 1 ks
- karí 2 lžička
- malý pórek 1 ks
- mandarinky 1 plechovka
- smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na kostky. Dáme do misky a přidáme rozšlehaný žloutek a solamyl. Osolíme a dobře promícháme.

Na pánev dáme rozpálit olej. Vložíme maso a posypeme je karí kořením. Restujeme, dokud se nezatáhne. Pak k němu přidáme na kolečka pokrájený pórek a dále restujeme. Asi po 5 minutách přimícháme do směsi scezené mandarinky a přilijeme trošku šťávy. Nakonec vmícháme smetanu.