

Srdíčka na smetaně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 50 g
- smetana 100 ml
- mouka hladká 3 lžíce
- cibule 2 ks
- paprika sladká mletá 1 ks
- kuřecí srdíčka 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Srdíčka odblaníme a uvaříme doměkka v osolené vodě a přecedíme. Scezenou vodu si necháme na později. Cibuli očistíme, nakrájíme nadrobno a na másle mírně osmahneme. Osmaženou cibuli zaprášíme paprikou a moukou, zalijeme vývarem ze srdíček, dobře prošleháme a provaříme asi 10 minut. Nakonec přidáme smetanu a ještě krátce prohřejeme. Hotová srdíčka podáváme s rýží.