

# kuřecí srdíčka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- Kuřecí játra 500 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Slanina 1 ks
- Kmín 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Hladká mouka 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Kuřecí srdíčka očistíme a opláchneme. Na pánev si dáme slaninu a děláme ji do té doby než pustí tuk. Poté přidáme cibuli a také i česnek, osmahneme dozlatova. K cibuli a česneku přidáme i kmín. Poté přidáme srdíčka arestujeme do té doby než zhnědnou. Přidáme i pepř. Poté co jsou srdíčka do hněda přidáme hl. mouku ( 1 lžíce ). Poté co se s moukou vše smíchá necháme ji lehce opražit a pak přidáme vodu tak aby byla srdíčka všechna potopená, mouku necháme provařit a vznikne nám hustší omáčka.

Poté co nám vznikne omáčka je hotovo.

Jako příloha se hodí ( brambory, rýže, těstoviny )