

# Dobroučka kuřecí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Kuřecí prsa 1 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Koření 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Kuřecí prsíčka omyjeme a osmahneme na trošce oleje. Po vychladnutí rozsekáme na drobné kousíčky (v robotu se to dělá nejlépe). Přidáme nadrobno nakrájenou cibulku, popř. ji můžeme rozsekat společně s masem. Přimícháme máslo a majolku - množství záleží na chuti, jak kdo chce pomazánku hustou, kdo chce jemnější, může majolku nahradit bílým jogurtem. Vymíchanou pomazánku osolíme a okořeníme dle vlastní chuti (pepř, paprika, grilovací koření atd...). Výborná je jak na tmavé, tak na bílé pečivo. Úplně nejradši ji máme na domácím chlebu.