

Kuřecí ve smetanové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Máslo 3 lžíce
- Sladká smetana 250 ml
- Vývar 200 ml
- Plnotučná hořčice 2 lžička
- Worcester 1 ks
- Cibule větší 1 ks
- Sůl a mletý černý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso odblaníme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na malé kousky. Nakrájené kousky lehce naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme prolisovaným česnekem a obalíme v mouce smíchané s mletou sladkou paprikou a zprudka opečeme na másle. Pak maso rozložíme do zapékací mísy na každý kousek položíme malý oříšek másla, přikryjeme alobalem a dáme na 20 minut péct. Do výpeku přidáme hořčici, smetanu, jemně poprášíme hladkou moukou, rozředíme vývarem a přidáme worcester. Cibuli nakrájíme na kolečka a opečeme dozlatova.

Kousky masa přelijeme omáčkou, můžeme přidat opečenou cibulku a podáváme s bramborami, s opečenými brambory, hranolkami a rýží.