

Jarní kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Cílý jogurt 1.5 kelímek
- Kuřecí vývar 100 ml
- Červená paprika 1 ks
- Salátová okurka 0.5 ks
- Pažitka 1 svazek
- Kopr 2 snítka
- Česnek 2 stroužek
- Hořčice 2 lžíce
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Česnek oloupeme a nakrájíme na malé plátky, papriku zbavíme semínek a nakrájíme na kostky. Kuřecí maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kostky a opečeme na oleji. Do vývaru zamícháme jogurt, hořčici, papriku, česnek a přivedeme k varu. Přidáme osmažuté kuřecí maso a dusíme zvolna 10-15 minut. Okurku nakrájíme na plátky. Kopr a pažitku nasekáme nadrobno a před podáváním přidáme k masu.