

Drůběží maso v strakaté omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Zelená petrželka nasekaná 2 lžíce
- Citrónová kůra 1 lžička
- Kapiie nakládaná 2 lžíce
- Kyselá okurka 2 ks
- Ocet 2 lžíce
- Tymián 1 lžička
- Smetana 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli, okurku a papriku nakrájíme nadrobno. Plátky masa omyjeme, osušíme, osolíme, opepříme, obalíme v hladké mouce a zprudka opečeme na oleji z obou stran. Vytáhneme a do výpeku dáme cibuli, okurku, kapii, petrželovou nať, kůru, tymián, rozmačkaný česnek a vše společně osmažíme. Na tento základ dáme maso, zakápneme octem, podlijeme vodou a pod pokličkou dusíme do změknutí. Ve smetaně rozkvedláme lžící mouky a vlijeme k měkkému masu. Promícháme a provaříme.