

Kuřecí prsa v omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí řízký 4 ks
- Cibule 1 ks
- Rajský protlak 140 g
- Sójová omáčka 6 lžíce
- Olej 4 lžíce
- Solamyl 2 lžíce
- Smetana 250 g
- Pomazánkové máslo 200 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Omyté a osušené maso nakrájíme na kousky, promícháme se solamylem, sojovou omáčkou, olejem a necháme v chladu 1-2 hodiny uležet. Maso vyklopíme na rozpálenou pánev a za častého míchání opečeme. Po chvíli přidáme na měsíčky nakrájenou oloupanou cibuli a na plátky pokrájený česnek. Osolíme a opepříme. Až je maso měkké, vmícháme protlak, smetanu a pomazánkové máslo. Je-li omáčka příliš hustá, zředíme trochou vody. Vše spolu ještě pár minut vaříme.