

Chalupářská omáčka s kuřecím masíčkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Vegeta 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Bazalka 1 hrst
- Hořčice 2 lžíce
- Solamyl 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme, nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a na rozehřátém oleji orestujeme dorůžova. Přidáme hořčici a koření a ještě krátce orestujeme. V části šlehačky rozmícháme solamyl. Zalijeme zbylou šlehačkou a provaříme. Nakonec zahustíme šlehačkou se solamylem. Podáváme s houskovým knedlíkem nebo těstovinami.