

Kuřecí prsíčka v bazalkové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 600 g
- Mrkev 200 g
- Cibule 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 špetka
- Vývar 250 ml
- Smetana 150 ml
- Bazalka sušená 1 lžička
- Škrobová moučka 1 lžička

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso opláchneme, osušíme a nakrájíme na větší kousky. Mrkev očistíme a nakrájíme na kolečka, stejně tak cibuli. Na rozehřátém oleji opečeme maso, osolíme, opepříme, přidáme mrkev, cibuli a opékáme ještě 5 minut. Vývar se smetanou a bazalkou necháme přejít varem a nalijeme na opečené maso se zeleninou. Zakryjeme a dusíme 20 minut. Šťávu zahustíme škrobovou moučkou rozmíchanou v malém množství studené vody. Nakonec dochutíme citrónovou šťávou, solí a pepřem.