

Kuřecí kousky s nivou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Stehenní kuřecí řízky 400 g
- Cibule malá 2 ks
- Mouka - na zaprášení 1 lžička
- Smetana 1 kelímek
- Niva 100 g
- Mléko 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepr černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na cibulce osmahneme na proužky nakrájené maso a necháme změkhnout (do polotuha). Zaprášíme moukou a zalijeme mlékem a necháme povařit. Nastrouhanou nivu přidáme do omáčky, zjemníme smetanou a opět povaříme. Můžeme přidat i pórek.