

Kuřecí maso na hořčici

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Hořčice plnotučná 2 lžíce
- Bazalka 1 lžíce
- Olej 20 ml
- Cibule velká 1 ks
- Šlehačka 200 g
- Jíška - instantní 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prsa naporcujeme na medailonky a naklepeme přes potravinovou fólii. Potřeme hořčicí, posypeme bazalkou a necháme odležet.

Na rozpáleném oleji osmažíme cibulku, ale jen dožluta, aby omáčka zůstala barva po hořčici. Přidáme maso a podlijeme horkou vodou, nalijeme šlehačku.

Vaříme do změknutí, pak přidáme jíšku, povaříme, okořeníme. Podáváme se šťouchanými brambory a s ledovým salátem.