

Belgická prsíčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1268 kalorií , **0 g** cukrů , **55 g** tuků , **144 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/belgicka-prsicka>

Příprava

Kuřecí prsa omyjeme a nakrájíme na větší kousky, které potom osolíme a opeříme. V pánvi rozežřejeme máslo a zprudka na něm opečeme ty řízečky. Vyndáme z pánve ven na talíř. Ve výpeku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, na nudličky nakrájenou papriku a podlijeme směsí vína a vývaru. Chvilí zahříváme a pak přidáme opečená prsíčka a dusíme podpokličkou. Nakonec přidáme ještě nakrájený řapíkatý celer a ještě chvilku podusíme do změknutí.

Ingredience

- 600 g kuřecích prsou
- špetka soli
- troška bílého pepře
- 4 lžíce másla
- 2 cibule
- 4 stroužky česneku
- 2 papriky
- 200 ml bílého vína
- 200 ml drůbežího vývaru
- 400 g řapíkatého celeru

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Klasika, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

