

# Kuře na cibulce



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

123 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 4 g bílkovin

**Autor:** pink.verca

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kure-na-cibulce>

## Příprava

Kuřecí prsa omyjeme, lehce osolíme. Cibuli nakrájíme na kostičky, česnek nakrájíme na plátky. Česnek na rozpáleném oleji dozlatova osmahneme, pak přidáme cibulku a necháme lehce zpěnit. Na cibuli dáme kuřecí prsa, zprudka osmahneme, pak ztlumíme "plamen" a přikryjeme pokličkou. Dusíme, dokud není maso měkké (cca 25 minut). Čím víc bude cibule, tím lépe, protože pustí alespoň víc šťávy. Pokud cibule moc šťávy nepustí, nebo se šťáva vydusí, tak si uděláme trošku drůbežího vývaru z kostky. Z pánve sundáme maso na talíře a k cibuli přilijeme trochu vývaru. Aby vývar zhoustl, přidáme malinko solamylu a ještě chvilku na mírném ohni povaříme. Pak směs dáme na maso.



## Ingredience

- 4 kuřecí prsa
- 6 velkých cibulí
- 5 stroužků česneku
- 3 dcl drůbežího vývaru
- 2 lžičky Solamylu
- špetka soli
- 1 ml rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod