

# Kuře s ananase a hrozkami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

447 kalorií , 0 g cukrů , 18 g tuků , 66 g bílkovin

Autor: s.sy

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-s-ananase-a-hrozinkami>

## Příprava

Na oleji dozlatova opečeme cibulku, přidáme kuřecí maso nakrájené na nudličky, následně osolíme, lehce okořeníme pepřem a sl. paprikou a špetkou chilli koření. Poté co je maso usmažené, tak do hrnce přidáme polovinu ananasového kompotu (šťávu před tím přecedíme), dále přidáme hrst hrozinek (před tím je propereme ve vlažné vodě) a lehce povaříme. Pokud by se vám pokrm zdál suchý, tak jej trochu podlijte ananasovou šťávou z kompotu. Jako příloha se hodí opečené brambory, nebo pouze velká zeleninová obloha.

## Ingredience

- ✓ 300 g kuřecích prsou
- ✓ 2 střední cibule
- ✓ lžíce rostlinného oleje
- ✓ půl konzervy kompotovaného ananasu
- ✓ větší hrst rozinek
- ✓ špetka soli
- ✓ lžíce sladké mleté papriky
- ✓ troška pepře
- ✓ troška chilli

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Rodina, Hlavní chod