

# Kuře v hořčicovo-sýrové omáčce



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

406 kalorií , 0 g cukrů , 28 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-v-horcicovo-syrove-omacce>

## Příprava

Kuře očistíme a naporcujeme na čtvrtky. Opečeme ho na oleji, osolíme, opepříme a oprášíme mletou paprikou. Poté podlijeme vodou a dusíme do měkka. Měkké maso dáme do zapékacího pekáčku. Ve výpeku rozpustíme strouhaný sýr a pomalu jej zahříváme, aby vznikla hladká hmota. Pak přidáme bílé víno, hořčici, smetanu a necháme přejít varem. Omáčkou přelijeme kuře v pekáčku, posypeme strouhankou a dáme zapéci. Nejlepší příloha jsou opékané brambory.

## Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ 50 g strouhaného sýra
- ✓ 200 ml bílého vína
- ✓ 1 lžíce hořčice
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 25 g strouhanky

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

