

Kuřecí bomba se slaninou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

226 kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-bomba-se-slaninou>

Příprava

Maso nakrájíme na malé kousky, slaninu na kostičky. Cibuli a česnek posekáme nadrobno, očištěné papriky pokrájíme na proužky. Na lžíci oleje rozškvaříme slaninu. Přidáme maso a prudce opečeme. Pak osolíme, přidáme cibuli s česnekem, mletou i čerstvou papriku, cukr, protlak, promícháme, trošku podlijeme horkým vývarem nebo vodou a pod pokličkou podusíme do změknutí masa.

Ingredience

- 2 kuřecí prsní řízky
- 50 g anglické slaniny
- sůl
- 1 lžička mleté papriky
- 1 lžička majoránky
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 paprika
- lžička cukru
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- olej
- tvrdý sýr
- zelená petrželka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod