

Kuřecí kousky s cibulí



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 20min

Celkový čas: 1 dní 0h 20min , Porce: 2

457 kalorií , 0 g cukrů , 29 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-kousky-s-cibuli>

Příprava

Kuřecí prso nakrájíme na menší kousky, nebo na nudličky. V oleji rozmícháme sůl a ďábelské koření. Vložíme do něj maso, promícháme a směs přendáme do nádoby s víčkem. Zakryté dáme do chladničky do druhého dne odležet. Oloupanou cibuli nakrájíme na půlkolečka. Maso vyklopíme do teflonové pánve, přidáme cibuli a na středním plameni za stálého míchání opékáme do změknutí masa a cibule. Ve vodě rozmícháme škrob, vlijeme do pánve a velmi krátce povaříme. Podáváme s hranolky a tatarskou omáčkou.



Ingredience

- ✓ 200 g kuřecích prsou
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžička Ďábelského koření
- ✓ 2 špetky soli
- ✓ 2 střední cibule
- ✓ 1/4 lžičky Solamylu
- ✓ 50 ml vody

Kategorie

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