

Kuřecí kousky v hořčičné omáčce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

563 kalorií , **0 g** cukrů , **57 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-kousky-v-horcicne-omacce>

Příprava

Na pánvi zahřejeme olej a na něm zpěníme nakrájenou cibuli a přidáme maso.

Restujeme. pak podlijeme pivem, přidáme strouhanku, lístky tymiánu, hořčici, sůl a pepř a dusíme cca 25 minut. Nakonec přidáme lžíci másla a dochutíme citronovou šťávou. Ještě chvíli provaříme. Podáváme s pečivem.

Ingredience

- 2 vykostěná kuřecí stehna
- 3 lžíce oleje
- 2 cibule
- 100 ml světlého piva
- 1 lžíce strouhanky
- 1 lžíce hořčice z celých semen
- 4 snítky čerstvého tymiánu
- 1 lžíce másla
- 1 citron
- pepř bílý
- sůl

Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

