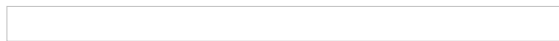


Kuřecí maso na bylinkách a mandlích



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

2128 kalorií , **5 g** cukrů , **168 g** tuků , **135 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-maso-na-bylinkach-a-mandlich>

Příprava

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky, mandle nasekáme nadrobno. Máslo dáme do misky, přidáme postupně muškátový oříšek, bazalku, majoránku, rozmarýn, libeček, nasekané mandle, osolíme, opepříme a promícháme. Poté přidáme kousky kuřecího masa do másla, promícháme a necháme odležet asi 2 hodiny v chladu. Cibuli oloupeme, nadrobno nasekáme, zpěníme na rozpáleném oleji v hrnci, odleželé maso přidáme i s máslem a bylinkami na zpěněnou cibulku, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Podáváme s brambory.

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 100 g másla
- 1 ks cibule
- 4 lžíce olivového oleje
- 100 g oloupaných a spařených mandlí
- špetka muškátového oříšku
- špetka bazalky
- špetka majoránky
- špetka rozmarýnu
- špetka libečku
- špetka pepře
- špetka soli
- 1 sklenka vody

Kategorie

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