

Kuřecí maso na dijonské hořčici se smetanou



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

851 kalorií , 0 g cukrů , 38 g tuků , 114 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-maso-na-dijonske-horcici-se-smetanou>

Příprava

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno, orestujeme na olivovém oleji dozlatova. Poté přidáme na nudličky nakrájené kuřecí maso a osmahneme ze všech stran. Podlijeme smetanou a dusíme doměkka. Když je kuřecí maso měkké, přidáme bazalku, dijonskou hořčici, opepříme, osolíme, krátce povaříme a podáváme. Jako přílohu můžeme použít brambory.

Ingredience

- ✓ 500 g kuřecích prsou
- ✓ 4 lžíce Dijonské hořčice
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 1 dcl smetany
- ✓ špetka bazalky
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Něco extra, Rodina, Hlavní chod