

Kuřecí maso na švestkách



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

795 kalorií , 25 g cukrů , 18 g tuků , 112 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-maso-na-svestkach>

Příprava

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky, cibuli oloupeme a nadrobno nasekáme, v hrnci si rozpálíme olivový olej, na něm zpěníme cibulku. Když je cibulka zpěněná, přidáme kuřecí maso, vypeckované rozpůlené švestky, špetku tymiánu, opepříme, osolíme, osmahneme, poté podlijeme vodou a dusíme doměkka.

Ingredience

- ✓ 500 g kuřecích prsou
- ✓ 250 g švestek
- ✓ 1 sklenka vody
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ špetka tymiánu
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

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

