

Kuřecí maso s třešňovým pivem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

771 kalorií , 0 g cukrů , 32 g tuků , 110 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-maso-s-tresnovym-pivem>

Příprava

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky. Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme a osmahneme na rozpáleném olivovém oleji dozlatova. Poté přidáme na nudličky nakrájené kuřecí maso, orestujeme ze všech stran, podlijeme třešňovým pivem a dusíme, až je maso měkké. Poté opepříme a osolíme a podáváme s brambory.

Ingredience

- ✓ 500 g kuřecích prsou
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 dcl třešňového piva

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod