

Kuřecí nudličky na borůvkové marmeládě se smetanou

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

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

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-nudlicky-na-boruvkove-marmelade-se-smetanou>

Příprava

V hrnci si rozpálíme olej, nakrájíme nadrobno cibuli, orestujeme ji na oleji. Přidáme na kostičky nakrájené kuřecí maso, osmahneme ze všech stran, podlijeme smetanou, přidáme borůvkovou marmeládu, osolíme a vaříme, dokud není maso měkké. Podáváme s rýží.

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 1 sklenka borůvkové marmelády
- 1 sklenka smetany
- 1 ks cibule
- 4 lžíce olivového oleje
- špetka soli

Kategorie

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