

# 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