

# Kuřecí nudličky na smetaně



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**183** kalorií , **6 g** cukrů , **15 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-nudlicky-na-smetane>

## Příprava

Maso nakrájíme na nudličky. Cibuli nasekáme najemno, cuketu na nudličky. Maso vložíme ne rozpálený olej, prudce opečeme, přidáme cibuli, cuketu, koření a vše opékáme, dokud maso není hotové (cca 5 minut). Vše zalijeme smetanou, ve které jsme rozšlehali mouku. Přidáme hrášek, podusíme cca 3 minuty a můžeme podávat.

## Ingredience

- 600 g kuřecích prsou
- 1 cibule
- 1 lžička mleté sladké papriky
- 2 lžíce kečupu
- kousek cukety
- 1 lžička hladké mouky
- 200 ml sladké smetany
- 1 lžička soli
- 1/2 lžička mletého bílého pepře
- 2 hrsti hrášku
- 1 lžíce rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod