

Kuřecí nudličky s estragonem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

454 kalorií , 0 g cukrů , 47 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-nudlicky-s-estragonem>

Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a necháme chvilku odležet. Na rozehřátém oleji maso restujeme, po chvíli přihodíme nudličky slaninky a opékáme, až je maso měkké. Měkké maso zastříkneme vínem, přidáme nasekaný čerstvý estragon a podlijeme smetanou. Chvilku povaříme, až se nám smetana zredukuje na hustotu omáčky. Jako přílohu podáváme americké brambory, hranolky nebo krokety.

Ingredience

- ✓ 4 kuřecí prsa
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 80 g anglické slaniny
- ✓ hrstka čerstvého estragonu
- ✓ 4 lžíce bílého vína
- ✓ 200 ml sladké smetany
- ✓ olej



Tip k receptu

Chceme-li omáčky více, se smetanou přilijeme i trochu vody a omáčku zahustíme lžičkou Solamylu rozmíchaného v trošce vody. Pak můžeme jako přílohu použít i rýži.

Kategorie

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

