

Kuřecí nudličky s krémžskou hořčicí



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 25min

Celkový čas: 1 dní 0h 25min , Porce: 2

804 kalorií , 0 g cukrů , 46 g tuků , 72 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Cibuli i maso nakrájíme na menší kousky a očištěný česnek nasekáme. Vše vložíme do hrnce a zalijeme směsí z vody, soli, pepře a hořčice. Vše dobře promícháme a necháme naložené do druhého dne. Následující den dáme směs na pánev a na středním plameni mícháme tak dlouho, dokud maso nezačne zlátnout.



Tip k receptu

Jako přílohu volíme hranolky s tatarskou omáčkou. Každou porci můžeme na talíři posypat nakrájenou jarní cibulkou.



Ingredience

- ✓ 300 g kuřecích prsou
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/4 lžičky mletého černého pepře
- ✓ 2 menší cibule
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 2 lžíce krémžské hořčice
- ✓ 100 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod