

Kuřecí prsa na liškách



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

277 kalorií , 0 g cukrů , 24 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-prsa-na-liskach>

Příprava

Do pánve na rozehřáté máslo vložíme prsíčka kůží dolů a opečeme dozlatova. Maso obrátíme a přisypeme cibuli a česnek nasekané nadrobno. Když je cibule i maso pěkně zlatavé, přihodíme houby, osolíme, opepříme a přilijeme víno, které necháme na odkryté pánvi odpařit. Do pánve přidáme tymián. Pak maso podlijeme podle potřeby vodou nebo drůbežím vývarem a zakryté necháme dusit doměkka. V trošce vody rozmícháme Solamyl a směs lehce zahustíme. Nakonec zjemníme smetanou. Podáváme s bramborem.

Ingredience

- ✓ 2 kuřecí prsa s kůží
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 3 - 4 hrsti lišek
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ několik snítek čerstvého tymiánu
- ✓ 150 ml smetany
- ✓ 1-2 lžičky Solamylu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Podzim, Drůbež a králík, Houby, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod

