

Kuřecí směs v hermelínovo - smetanové omáče



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min

Celkový čas: 40min , Porce: 4

1239 kalorií , **0 g** cukrů , **123 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-smes-v-hermelinovo-smetanove-omacce>

Příprava

Maso nakrájíme na malé kousky. V pánvi na oleji zpěníme drobně nakrájenou cibuli, po chvíli přidáme nasekný česnek, promícháme, přihodíme nudličky anglické slaniny, krátce orestujeme a přidáme maso, tymián, osolíme a opepříme. Když je maso poloměkké, přidáme do pánve nudličky pórku a kostičky papriky. Když je vše měkké, přihodíme hermelín nakrájený na malé kousičky, promícháváme, až se sýr rozpustí. Nakonec zalijeme smetanou a mícháme, dokud se nevytvoří hustá omáčka. Ihned podáváme.

Ingredience

- ✓ 4 kuřecí stehenní řízky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ kousek pórku
- ✓ 1/2 červené papriky
- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 Hermelín
- ✓ kelímeček smetany
- ✓ olej
- ✓ špetka tymiánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

