

Kuřecí smetanové nudličky s cibulkou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 1 dní 0h 15min , Porce: 2

903 kalorií , **4 g** cukrů , **42 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Prso nakrájíme na nudličky a promícháme s rozdrobeným bujónem, olejem a sušenou chilli papričkou rozdrcenou na větší kousky. V uzavřené nádobě v chladu necháme odležet do druhého dne. Cibulku očistíme a nakrájíme na kolečka, bílou a zelenou část ponecháme zvlášť. Do rozehřáté pánve vyklopíme naložené maso a restujeme, dokud nezbledá. Vyjmeme chilli, přidáme nakrájenou bílou část cibulky a restujeme, dokud maso nezačne trochu červenat. Poté zalijeme smetanou, ve které jsme rozmíchali škrob. Krátce povaříme, odstavíme a vmícháme uvařené těstoviny. Na talířích porce bohatě posypeme nakrájenou zelenou cibulkou.

Ingredience

- ✓ 1 kuřecí prso
- ✓ 1/2 kostky drůbežího bujónu
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 ks sušené chilli papričky
- ✓ 1 svazek jarní cibulky
- ✓ 200 g 30% smetany
- ✓ 1/2 lžičky bramborového škrobu
- ✓ 150 g těstovin

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Hlavní chod

