Kuřecí srdíčka se sýrovou omáčkou

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **2**

335 kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/kureci-srdicka-se-syrovou-omackou

Příprava

Srdíčka dobře opláchneme ve studené vodě. Dáme je do tlakového hrnce, zalijeme 2 litry studené vody a přidáme lžičku soli. Hrnec uzavřeme a vaříme 1 hodinu. Uvařené vyjmeme děrovanou lžící z vývaru a necháme trochu zchladnout. Očistíme je a nakrájíme na kolečka. Odebereme z vývaru 1 litr a dáme do hrnce. Zahustíme moukou rozmíchanou v mléce a 5 minut povaříme. Do povařeného základu přidáme 1/2 kostky bujónu, nebo sůl, rozmíchanou hořčici ve lžíci vody a jemně nastrouhaný sýr. Až se nám sýr rozpustí, tak do omáčky přidáme nakrájená srdíčka a prohřejeme. Podáváme s houskovým knedlíkem.

Ingredience

- 300 - 400 g kuřecích srdíček
- 250 ml plnotučného mléka
- 2 - 3 lžíce polohrubé mouky
- 1 balení sýru Camembert
- 2 lžičky kremžské hořčice
- 1 kostka zeleninového bujónu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod