

Meruňkové kuře



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

276 kalorií , **33 g** cukrů , **30 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/merunkove-kure>

Příprava

Kuřecí maso naklepeme, nakrájíme na menší kousky, obalíme ve škrobové moučce, osolíme, opepříme a zprudka osmahneme na oleji. Vyndáme a necháme v teple. Do pánve nasypeme najemno nakrájenou cibuli, zalijeme vývarem a přivedeme k varu. Přidáme meruňkovou marmeládu a vaříme do zhoustnutí. Dochutíme několika kapkami aceto balsamico, vložíme maso a prohřejeme. Posypeme tymiánem. Podáváme s rýží.

Ingredience

- 2 ml aceto balsamico
- 4 ks kuřecích prsou
- 1 lžíce škrobové moučky
- 1 cibule
- 300 ml drůbežího vývaru
- 2 lžíce meruňkové marmelády
- 1/2 lžičky tymiánu
- špetka soli
- špetka pepře
- asi 2 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod