

Mexické kuřecí nudličky ve smetanové omáče



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 20min

Celkový čas: 1 dní 0h 20min , Porce: 2

984 kalorií , **0 g** cukrů , **77 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/mexicke-kureci-nudlicky-ve-smetanove-omacce>

Příprava

Prso nakrájené na nudličky promícháme s olejem a mexickým kořením a necháme v chladu uležet do druhého dne. Nudličky masa orestujeme do měkka, přidáme slaninu nakrájenou nadrobno a osmahneme.

Posypeme paprikou a podlijeme horkou vodou s rozpuštěným bujónem. Zahustíme moukou rozmíchanou v mléce a provaříme.

Ingredience

- 1 kuřecí prso
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 2 lžičky Mexického koření
- 1 lžička mleté papriky
- 1 kostka drůbežího bujónu
- 2 lžíce hladké mouky
- 500 ml plnotučného mléka
- 50 g plátkové anglické slaniny
- 100 ml horké vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

