

Mexické kuřecí nudličky ve smetanové omáčce



Obtížnost:

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

Celkový čas: 1dní 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

