

Zadělávaná kuřecí prsíčka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1696 kalorií , **0 g** cukrů , **107 g** tuků , **168 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/zadelavana-kureci-prsicka>

Příprava

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a nakrájíme na malé kostičky. Osolíme, opeříme a okořeníme bazalkou. Na tuku s máslem zprudka opečeme, přidáme celer nakrájený na drobno, společně s krevetami a zalijeme připraveným bešamelem, drůbeží šťávou a vínem. Povaříme dokud není maso měkké. V případě že omáčku nemáme moc hustou, můžeme zahustit jíškou. Do hotové omáčky dáme ještě lžici másla na zjemnění.

▣ Tip k receptu

Výborná je tato omáčka s gnocchi

Ingredience

- 600 g kuřecích prsou
- 200 g krevet
- 250 ml bešamelové omáčky
- 100 g řapíkatého celeru
- 2 lžíce másla
- 75 ml oleje
- sůl a pepř dle chuti
- 4 cl dezertního červeného vína (tesavela)
- 250 ml drůbeží šťávy
- 1 hrst bazalky nasekané najemno

Kategorie

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

