

Kuracie soté v syrovej omáčke

Potrebuje

- - 350 g prsia kuracie
- - 1 ks cibuľa
- - 2 strúčiky cesnak
- - olej
- - korenie čierne mleté
- - štipka paprika červená mletá
- - 120 g kukurica
- - 2,5 dl mlieko
- - 3 ks Karička trojuholníky
- - 2 PL (na zahustenie) múka
- - soľ
- - bazalka

Postup

Cibuľu si pokrájame na drobno, pretlačíme cesnak a opražíme do sklovita, prisypeme čierne korenie, papriku a soľ a premiešame. Pridáme na kocky nakrájané kuracie prsia, bazalku a orestujeme ich. Potom pridáme kukuricu. Podlejeme vodou a dusíme asi 15 min. Mlieko premiešame s múkou a vylejeme do hrnca. Premiešame a keď začne omáčka vriieť pridáme Karička trojuholníky a miešame pokým sa nerozpustia. Dosolíme a dokoreníme podľa chuti. **HOTOVO ! Dobrú chuť!** Podávame s cestovinou

Tento recept nám posielal: Martin zo Skalky nad Váhom

náročnosť: stredná

čas: 30 minút

porcie: 4