

# Kuracie prsia s hráškom

## Potrebuje

- - 1 kg kuracích prs
- - 1 MAXI Karička črievko
- - soľ
- - mleté biele korenie
- - 250 ml smotana na šľahanie
- - 20 dkg hrášok
- - estragón
- - tymián
- - olivový olej

## Postup

Kuracie prsia nakrájame na malé kocky. Na olivovom oleji orestujeme nadrobno nakrájané mäsko, necháme zatiahnuť a restujeme 6 až 8 minút. Ochutíme soľou a korením. Pridáme hrášok, Karičku, čerstvý estragón a tymián, prilejeme smotanu a dusíme do zmäknutia. Podávame s cestovinou.

---

Tento recept nám posielala: Veronika zo Žíharca

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 5