

Kuracie kocky v syrovej omáčke

Potrebuje

- - 2 ks Karička v črievku
- - 0,4 kg kuracie prsia
- - 0,3 l Smotana na varenie
- - 1 syr s modrou plesňou
- - 1 zeleninový bujón
- - Soľ
- - Šampiňóny
- - Brokolica
- - Olej

Postup

Na troške oleja rozpustíme bujón, pridáme kuracie prsia na kocky, trošku osolíme a dusíme pokiaľ mäsko nezmäkne, pridáme šampiňóny kto ma rád brokolicu môže kludne pridať. Potom pridáme syr s modrou plesňou a 2 karičky v črievku, rozpustíme a nakoniec pridáme smotanu. Ako prílohu podávame 1/2 ryža a 1/2 hranolky. Dobrú chuť

Tento recept nám posielal: **Ľubomír Hermanoviec**

náročnosť: **stredná**

čas: **30**

porcie: **5**

bezpečný recept: **Áno**