

# Kuracie prsia so syrovou omáčkou

## Potrebuje

- - 60 dkg kuracích prs
- - 3 lyžice oleja
- - cesnak
- - 150 g Karička črievka
- - 200 ml smotany na spájanie
- - 1 lyžička sójovej omáčky
- - hladká múka na zahustenie
- - čierne korenie
- - soľ

## Postup

Kuracie prsia opražíme na cesnaku a podlejeme troškou vody. Udusíme ich. Kým sa nám dusia kuracie prsia, v druhom hrnci si pripravíme omáčku. Do smotany pridáme Karička črievko a na malom ohni miešame zmes, kým nebude úplne hladká. Pridáme hladkú múku podľa potreby aby nám vznikla omáčka. Dochutíme vegetou, čiernym korením a sójovou omáčkou. Nakoniec pridáme aj kuracie prsia ale nemusíme, môžeme podávať aj samostatne. Ako príloha môže byť ryža, cestoviny, tarhoňa.

---

Tento recept nám posielal: Jan z Levíc  
náročnosť: Nízka  
čas: 45 minút  
porcie: 4