

Kuracie mäsko na smotanovo syrovej omáčke

Potrebuje

- - 3 ks cibuľa
- - 600 g kuracích prs
- - korenie
- - 250 ml smotana na varenie
- - 1 ks Karička črievko
- - múka
- - cestoviny - vrtuľky 250 gramov
- - soľ
- - olej

Postup

Cibuľku nasekáme na drobno, opražíme na oleji, potom pridáme na plátky nakrájané kuracie prsia, opražíme ich na cibuľke a necháme v hrnci dusiť cca 30 minút. Následne spolu rozmiešame smotanu na varenie a jedno Karička črievko a polejeme mäso - v prípade veľmi hustej omáčky môžeme zriediť mliekom, resp. zahustiť múkou.

Uvaríme cestoviny ako prílohu a následne podávame.

Tento recept nám posielala: Mária z Bratislavy

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 4