

Kurací perkelt s Karičkou

Potrebuje

- - 500 g kuracie prsia
- - 1 cibuľa
- - 2 PL olej
- - soľ
- - mletá rasca
- - červená mletá paprika
- - mleté čierne korenie
- - 1 ks Karička črievko
- - 250 ml mlieko
- - 1 PL múka polohrubá
- - 500 g cestoviny - kolienka

Postup

Kuracie prsia umyjeme, nakrájame na kocky a na oleji osmahneme na panvici spolu s cibuľkou. Pridáme soľ, koreniny, podlejeme vodou a dusíme cca 15 minút. Z Karička črievka, múky a mlieka si pripravíme v mixéri hladký krém, ktorým udusené mäso za stáleho miešania nakoniec zahustíme. Podávame s kolienkami alebo aj domácimi haluškami. Dobrú chuť prajem!

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny
náročnosť: stredná
čas: 30 minút
porcie: 4