

Kuracie soté s brokolicou v syrovej omáčke

Potrebuje

- - kuracie prsia 500 g
- - brokolica 200 g
- - menšia cibuľa 1 kus
- - cesnak 1 strúčik
- - 250 ml smotana na šľahanie
- - Karička črievko 200 g
- - olej
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Na oleji orestujeme dosklovita nadrobno pokrúpanú cibuľku a cesnak. Pridáme umyté na rezance nakrájané mäso, osolíme, okoreníme a opražíme. Trochu podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Pridáme smotanu izbovej teploty, syr a spolu povaríme, pokým sa syr nerozpustí. Pridáme brokolicu rozobratú na ružičky a uvarenú v osolenej vode do polomäkka. Necháme prejsť varom a dochutíme. Podávame so zemiakmi, zeleninou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Andrej z Úľan nad Žitavou

náročnosť: nízka

čas: 50

porcie: 4