

Kuracie soté

Potrebuje

- - 0,5 kg kuracích prs
- - 150 g Karička syr
- - 150 g hydínová šunka
- - 200 g sterilizovaná kukurica
- - 250 ml smotana sladká
- - 3 PL olej
- - 1 PL múka hladká
- - podľa chuti soľ a korenie

Postup

Kuracie prsia nakrájané na rezančeky, osmažíme na oleji, okoreníme a osolíme. Chvíľu opekáme, pridáme kukuricu, zalejeme pohárom vody a dusíme. Pridáme na kocky nakrájanú šunku a smotanu, v ktorej sme rozbarkovali hladkú múku. Nakoniec pridáme Karičku a za občasného premiešania chvíľu povaríme. Soté sa výborne dopĺňa napríklad s ryžou.

Tento recept nám posielal: Tomáš z Michaloviec
náročnosť: nízka
čas: 45 minút
porcie: 4