

Kuracie rezance s bazalkou a paradajkovým pretlakom

Potrebuje

- - 800 g kuracích prs
- - 2 PL paradajkového pretlaku
- - 1 cibuľa
- - 2 PL kryštálového cukru
- - 2 tavené syry v črievku Karička
- - 1 PL bazalky
- - 300 ml šľahačkovej smotany
- - 3 PL olej

Postup

Mäso nakrájame na pásiky. Cibuľu pokrájame na kocky a dáme ju speniť na panvicu na olej. Pridáme pretlak, kryštálový cukor. Premiešame. Pridáme mäso, soľ, korenie, 30 ml vody. Prikryjeme a dusíme pod pokrievkou 10 - 15 minút.

Rozmiešame smotanu so syrom Karička a pridáme pokrýjanú bazalku. Podležeme touto syrovo-smotanovu zmesou, necháme zovrieť a odstavíme. Podávame s cestovinou.

Tento recept nám posielal: Nikola z Partizánskeho
náročnosť: nízka
čas:
porcie: