

Kuracie guľičky v smotanovo-syrovej omáčke

Potrebuje

- - 1 cibuľa
- - 1 vajce
- - 3 strúčiky cesnaku
- - 200 ml sladkej smotany
- - 2ks črievka Karička
- - Soľ a korenie podľa chuti
- - kuracie prsia pomleté

Postup

Kuracie prsia umyjeme, nakrájame na malé kúsky a preložíme do misky. Ku kuraciemu mäsu pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu a vajíčko. Zmes osolíme, okoreníme a dôkladne premiešame.

Z hmoty tvarujeme malé guľôčky (ak nám hmota nedrží tvar, môžeme pridať trochu hladkej múky). Guľôčky uložíme do zapekacej misy, ktorú sme vymastili trochou rastlinného oleja. Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme pri teplote 180 stupňov 10-15 minút. Kým sa guľôčky pečú, pripravíme si omáčku. V miske zmiešame Karičku so smotanou a pretlačeným cesnakom. Misu vyberieme z rúry, guľôčky zalejeme touto zmesou a pečieme ďalších 15-20 minút.

Hotové jedlo necháme chvíľku vychladnúť a môžeme podávať s prílohou podľa chuti.

Tento recept nám posielala: Lenka zo Skalky nad Váhom

náročnosť: stredná

čas: 60min.

porcie: 4 porcie

bezlepkový recept: Áno