

Syrové kura na kalerábe

Potrebuje

- - 1 kura
- - 500 g kalerábu
- - 3PL oleja
- - 1 PL múky
- - 3 trojuholníky syra Karička
- - 200 ml kyslej smotany
- - petržlenová vňať
- - soľ

Postup

Kura nakrájame a opekáme na oleji. Kaleráb očistíme a nakrájame na tenké slíže, pridáme ho ku kuraťu a spolu dusíme. Zahustíme smotanovo-syrovou zátrepkou a posypeme petržlenovou vňaťou. Podávame s ryžou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Imrich z Čane

náročnosť: nízka

čas:

porcie: