

9.017 Kuracie prsia na smotane

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
kuracie prsia	0,90
olej	0,08
cibuľa	0,15
smotana kyslá	0,15
múka hladká	0,07
horčica	0,02
soľ	0,02
korenie nové celé	0,001
bobkový list	0,001
paprika červená mletá	0,007
ocot	0,01
cukor kryštálový	0,01
mlieko	0,50



Výrobný postup

Kuracie prsia umyjeme, osušíme, nakrájame na porcie a osolíme. Na oleji speníme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme mletú červenú papriku, upravené kuracie prsia, nové celé korenie, bobkový list, podlejeme horúcou vodou a dusíme do mäkka. Podusené mäso vyberieme, šťavu zahustíme smotanou, v ktorej rozšľaháme mlieko a nasucho opraženú múku. Dochutíme horčicou, cukrom, octom a 20 minút ešte varíme.

Príloha: cestoviny, halušky alebo knedľa.