

Kuřecí špalíčky s omáčkou z mrkve a pórků

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Tescoma s chutí – 11.1. 2010 - TV



Suroviny

8 kuřecích špalíčků

1 cibuli (nakrájená)

1 mrkev

1 pórek

8 cherry rajčat

bylinkovou sůl

2 stroužky česneku

tymián

200 ml kuřecího vývaru

Postup

Kuřecí špalíčky opláchneme a vložíme do zapékací misky, posypeme nakrájenou cibulkou, mrkví a pórkem nakrájené na kolečka a přidáme rajčátka. Lehce osolíme bylinkovou solí, přidáme česnek, tymián a podlijeme kuřecím vývarem. Dáme do trouby na cca 35 minut, postupně podle potřeby podléváme vývarem. Poté špalíčky vyndáme na talíř a zeleninu i s vývarem rozmixujeme. Omáčku přelijeme zpět do zapékací misky a spolu se špalíčky ještě prohřejeme.

Poznámka

TESCOMA S CHUTÍ - 11.1. 2010

Zajímavou kombinaci mrkve s kuřecím masem a pórkem má pro vás Jana Vašáková.