

Kuřecí směs s pistáciemi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g kuřecích řízků

200 g mrkve a lilku

1 cibule

1 stroužek česneku

2 lžíce oleje

sůl

pepř

0,5 lžičky kmínu

1 špetka skořice

1 dc pomerančové šťávy

2 lžíce pomerančové kůry

150 ml zakysané smetany

150 g taveného sýra

25 g sekaných pistácií

Postup

Omyté a osušené kuřecí maso nakrájíme na kousky. Mrkev nakrájíme na nudličky. Lilek oloupeme a také krájíme. Česnek a cibuli najemno posekáme. Předehřejeme troubu na 200 stupňů. V pekáčku rozehtejeme olej a kousky masa na něm za stálého míchání opékáme další 3 minuty. Osolíme, opepříme, okořeníme kmínem a skořicí. Přimícháme smetanu, sýr, pistácie, pomerančovou šťávu a kůru, opepříme a omáčkou přelijeme kuře se zeleninou. Zapékáme v troubě cca 15 minut.