Kuře na olivách s bílou fazolí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 ks kuřecích prsou
250 g vařených bílých fazolí
1 větší cibule
2 stroužky česneku
20 vypeckovaných oliv
olivový olej
1 hrst bazalky
kari
sůl
bílý pepř
drůbeží vývar
250 ml smetany

Postup

Kuřecí maso rozkrájíme na kousky a restujeme s pokrájenou cibulí na olivovém oleji. Přidáme lisovaný česnek, hrst bazalky, sůl, pepř a fazole. Zalijeme vývarem a dusíme. Poté přidáme vypeckované olivy, zjemníme smetanou a provaříme.