

Bazalkové kuře se sýrovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

Ingredience:

česnek

olej

sůl

1 ks cibule

bazalka

1 ks smetana kysaná

pepř mletý

ořechy vlašské

2 ks prsa kuřecí

kostka bujonová

150 g sýr tavený

Postup

Postup přípravy receptu:

Na rozpáleném oleji zprudka osmahneme nakrájenou cibulku dozlatova. Přidáme na kousíčky nakrájené kuřecí maso a orestujeme. Maso podlijeme trochou vody, přidáme bujonovou kostku, prolisovaný česnek a ořechy. Dusíme pod pokličkou asi 5 minut. Potom vmícháme tavený sýr a plátky žampionů a nakonec i bazalku a kysanou smetanu. Podle chuti přidáme sůl a pepř a necháme ještě chvílička povařit. Podáváme s vařenými těstovinami nebo podle toho na co máte chuť.