

Kuřecí prsíčka se zelím

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 svazek tymiánu

4 kuřecí prsíčka

sůl

pepř

2 lžíce oleje

580 ml červeného zelí

2 lžíce brusinek

100 ml vývaru

200 ml smetany ke šlehání

1 lžička solamylu

Postup

Postup přípravy: Opereme a osušíme tymián. Snítku necháme na ozdobení, zbylý nasekáme. Maso osolíme, opepříme a na rozpáleném oleji opečeme doměkka. Červené zelí vložíme do 100 ml vody a přivedeme k varu. Vaříme asi 5 minut, poté přidáme brusinky. Maso posypeme tymiánem, vyjmeme a udržujeme v teple. Vypečený olej podlijeme vývarem a smetanou a chvíli povaříme. V trošce vody rozmícháme solamyl a vmícháme do smetanové omáčky. Povaříme a dochutíme solí a pepřem. Prsíčka nakrájíme na plátky a spolu se zelím a trochou omáčky je upravíme na talíře. Posypeme tymiánem a zbylou omáčku podáváme zvlášť. Jako příloha se hodí bramborové krokety.