

Meruňkové kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Appetit - Listopad 2006

Suroviny

4 kuřecí prsíčka

1 menší cibule

300 ml drůbežího vývaru

1-2 lžíce meruňkové zavařeniny

1 lžička čerstvých tymiánových lístků

sůl a pepř na dochucení

PŘÍLOHY:

Brambory na jakýkoli způsob, výborná je kaše

Postup

1) Kuřecí prsa nakrájejte na tenčí plátky, lehce naklepejte, osolte a opepřete. V hlubší pánvi s nepřilnavým povrchem (na té se to obejde i bez oleje) je zprudka osmahněte. Vyjměte a nechte na teplém místě.

2) Do pánve nasypete cibulku nakrájenou na twenká kolečka, zalijte vývarem a přiveďte k varu. Pak přidejte meruňkovou zavařeninu, promíchejte a povařte do zhoustnutí. Ochutnejte, případně dolad'te solí a pepřem. Vložte maso a nechte prohřát. Posypte tymiánem. Podávejte s bramborami na jakýkoli způsob.

Poznámka

str. 17