

# Kuřecí na divoko se smetanou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience: 500 g kuřecího masa (prsíčka nebo stehení řízky), 1 velká cibule, sůl, celé koření mleté, 1 sladká smetana, vepřové sádlo (může být i kuřecí - to je lepší)

## Postup

Postup přípravy: Kuřecí maso nakrájíme na kousky (nudičky, kostičky). Na rozpáleném sádle necháme zesklivatět cibuli a poté přidáme kousky masa, které osolíme a posypeme novým kořením. Směs podlijeme vodou (ne studenou) a 20 min podusíme. Poté přidáme jednu smetanu a ještě 10 min. a na velmi mírném ohni necháme bublat. Kdo chce může zahustit (škrobem, moukou, hotovou jíškou). Jako přílohu podáváme rýži, bílou toustovanou veku. Talíř ještě doporučujeme ozdobit kousky syrového rajského jablíčka popř. syrové okurky nebo obojího. Neuškodí 2 dcl chlazeného bílého vína.