

Kuřecí prsa v nivové omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Kuřecí prsa nakrájíme na menší řízky, zlehka naklepeme, osolíme, okořeníme. Prudce opečeme na rozpáleném oleji, zalejeme vodou, ochutíme podravkou, přidáme rozetřený česnek a dusíme do měkka.

Do menšího hrnce vlijeme asi 1,5 dcl smetany, přivedeme k varu. Přisypeme na menší kousky rozdrobenou nivu a mícháme, dokud se nerozpustí. Pokud se nám zdá omáčka příliš řídká, můžeme přidat nastrohaný eidam. A naopak, pokud sa zdá hustá přidáme ještě smetanu. Podáváme s hranolky, opékanými bramborami, bramborami pečenými v troubě.