

# Kuřecí znojemská

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: \*\*

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

500 g kuřecích prsou

150 g libových párků

2 kyselé okurky

1 cibule

2 vejce natvrdo

1 kostka kuřecího bujónu

2 lžíce plnotučné hořčice

sůl

pepř

1 lžíce hladké mouky

olej

## Postup

Na rozpáleném oleji necháme zesklovatět pokrájenou cibuli a na ní opečeme na kousky nakrájené maso. Zalijeme asi 0,5 l vody, osolíme, opepříme, přidáme na kousky pokrájené párky, nadrobno pokrájené okurky, hořčici, bujón a pod pokličkou dusíme asi 15 minut. V půl hrnku vody rozkvedláme mouku a vlijeme do hrnce. Dodusíme do změknutí masa. Podle potřeby dochutíme solí a pepřem. Podáváme s rýží.