

Kuřecí kousky se smetanou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuřecí prsíčka

cibule

olej

sladká sójová omáčka

kečup

šlehačka (nebo smetana)

pažitka

Postup

Kuřecí maso nakrájíme na kousky, cibuli na kolečka, nebo půlkolečka a obojí zároveň dáme na pánev s olejem, dobře zakapeme sladkou sójovou omáčkou a restujeme za občasného promíchání přibližně 20 minut. Pak přidáme kečup (na 300 g prsíček přidáme cca 4 lžíce kečupu), dál restujeme asi 5 minut. Zalijeme šlehačkou nebo smetanou (přibližně půl kelímku - ale záleží na každého chuti), ještě chvíli necháme na pánvi a odstavíme. Posypeme pažitkou a promícháme. Podle mně to není třeba zahušťovat. Kečup se smetanou vytvoří dobrou omáčku a dostatečné množství cibule ji skvěle zahustí. Jako příloha se skvěle hodí brambory, rýže, hranolky.