Vařená kuřecí prsa s míchanými brambory

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: wikki

Suroviny

Suroviny:
4 ks kuřecích prsou
400 g brambor
1 paprika žlutá
1 paprika červená
1 paprika zelená
1 červená cibule (středně velká)
3 stroužky česneku
100 g tmavých oliv
olivový olej
pepř černý drcený
pepř bílý mletý
čerstvá petrželka
drcený kmín
sůl
zakysaná smetana

Postup

Postup:

Kuřecí prsa očistíme, okořeníme drceným kmínem, bílým pepřem a osolíme. Vaříme v páře nebo ve vodě, popřípadě dusíme. Podáváme krájené na plátky. Brambory uvaříme na skus ve slupce. Vařené brambory nakrájíme podélně na měsíčky, opečeme v pánvi na olivovém oleji. Přidáme cibuli a česnek. Orestujeme, přidáme papriky krájené na jemnější dlouhé nudle a tmavé olivy. Dochutíme drceným kmínem a pepřem, osolíme.

Poznámka

Poznámky:
Lze doplnit studenou omáčkou ze zakysané smetany.