

Dušená kuřecí prsa se zeleninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Dušená kuřecí prsa se zeleninou

Postup

Jemně nakrájenou cibuli necháme zesklivatět. Přidáváme kousky masa, opečeme je ze všech stran, aby maso pustilo šťávu. Poté maso zalijeme připraveným vývarem. Do vroucího vývaru přidáme zeleninu: nakrájené brambory, květák, mrkev, celer a nakonec pórek.

Směs masa a zeleniny promícháme, osolíme, opepříme, přidáme šafrán a dusíme asi deset minut. Směs dáme na talíř a dozdobíme ji připravenou petrželkou a kapií.