

Prsíčka ve smetanové omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 dkg kuřecích prsíček

2 stroučky česneku

sůl

oregano

trochu mletého zázvoru

trochu mletého karmonu

trochu mleté papriky

2 lžíce papriky

2 lžíce jogurtu

0,5 lžíce octa

máslo na smažení

Na omáčku:

0,1 l šlehačky

2 lžíce kečupu

kardamom

sůl

1 feferonka

Postup

Jogurt našleháme s kořením, přidáme pokrájené menší řízečky, promícháme a necháme uležet aspoň půl dne. Připravíme si smetanovou omáčku tak, že všechny suroviny smícháme a prohřejeme. Maso pečeme na másle na pánvi do poloměkka. Pak všechno přendáme do omáčky, kde maso dusíme. Podáváme s třenými noky.