

Kuřecí plátky s bylinkovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo



Suroviny

4 ks kuřecí prsní řízek

4 stroužky - česnek

sůl

olej na smažení

mletá sladká paprika

Na ozdobu::

paprika (zelená)

rajče

Omáčka::

mletý černý pepř

sůl

50 g máslo

2 snítky - petrželka

100 ml mléko

2 ks cibule

250 ml smetana

2 snítky - čerstvá bazalka

Postup

Cibuli oloupeme, rozpůlíme a nakrájíme na slabé plátky. Bazalku a petrželku nasekáme najemno. Česnek utřeme se solí.

Maso zlehka naklepeme, potřeme česnekem se solí a opečeme dorůžova na rozehřátém oleji. Ochutíme červenou sladkou paprikou. Opečené maso z pánve vyjmeme.

Na pánev s olejem po smažení masa nasypeme nakrájenou cibuli a smažíme ji než zesklovatí. Přidáme máslo a když se rozpustí, přilijeme smetanu, mléko a přisypeme nasekané bylinky. Bylinkovou omáčku 2 minuty povaříme, přisolíme a opepříme. Čerstvou bazalku a petrželku můžeme nahradit v obou případech 1 lžičkou sušených nebo drcených bylinek.

Kuřecí plátky s bylinkovou omáčkou podáváme s pečenými bramborami, s rýží nebo hranolky.

Poznámka:

Bylinky si opět získávají své místo v naší kuchyni. Pokrmům dodávají výraznou chuť a vůni. Je tomu tak i u bazalky, používané hlavně v italské kuchyni.

Hlavní chod

Poznámka

Bylinky si opět získávají své místo v naší kuchyni. Pokrmům dodávají výraznou chuť a vůni. Je tomu tak i u bazalky, používané hlavně v italské kuchyni.