

Kuřecí soté se smetanou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pórek

cibule

kuřecí prsa

sůl

olej

smetana

Ingredience::

harmonie chuti

Postup

Postup přípravy: Prsíčka nakrájíme na kousky, na oleji orestujeme do měkka. Přidáme na kolečka pokrájený pórek a cibuli. Zalijeme smetanou a chvílku podusíme. Ochutíme solí, případně harmonií chuti.

Jako příloha se hodí nejlépe opečené brambory, krokety, hranolky nebo jen velká zeleninová obloha.