

Kuřecí Stroganoff v pomalém hrnci

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23595

Suroviny

120 ml mouky

6 pulek kurecích prsou

6 cibulí zelnacek, jen bílá část nakrájená na kosticky. Zelenou část odlozte

180 ml bílého vína

0,25 KL suseného tymiánu

500 g zampionu nakrájených na plátky

3 rozetrené stroužky cesneku

360 ml kysané smetany

0,25 KL mletého černého pepře

1 KL horčicového prásku

1 nakrájená cibule

Ingredience::

Postup

Příprava:

Kurecí prsa vykostete, zbavte je kuze a nakrájejte na kousky o velikosti asi 1,5 cm. Smíchejte všechny ingredience kromě smetany a mouky. Dejte je do pomalého hrnce a varte zakryté na LOW 6-7 hodin. Prepnete hrnec na HIGH. Smíchejte smetanu s moukou, přidejte do ní trochu horké tekutiny z hrnce, dobře rozmíchejte a nalejte do hrnce. Promíchejte, zakryjte a varte ještě asi 30 minut až obsah zhoustne.

Odloženou zelenou část cibule nakrájejte a posypte jí porce na talířích.