

Kuřecí nudličky s fíky a smetanou

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 5min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

771 kalorií , **0 g** cukrů , **32 g** tuků , **110 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-nudlicky-s-fiky-a-smetanou>

Příprava

Fíky si den předem namočíme do vody, aby byly měkčí. Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky. Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme a osmahneme na rozpáleném olivovém oleji dozlatova. Poté přidáme na nudličky nakrájené kuřecí maso, orestujeme ze všech stran, přidáme na kostičky nakrájené fíky, orestujeme ze všech stran, podlijeme smetanou a dusíme, až je maso měkké a až jsou fíky měkké. Poté opeříme a osolíme a podáváme s brambory.

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 4 ks fíků
- 1 ks cibule
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 kelímek smetany
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod