

Kuřecí prsa na liškách



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

277 kalorií , 0 g cukrů , 24 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-prsa-na-liskach>

Příprava

Do pánve na rozehřáté máslo vložíme prsíčka kůží dolů a opečeme dozlatova. Maso obrátíme a přisypeme cibuli a česnek nasekané nadrobno. Když je cibule i maso pěkně zlatavé, přihodíme houby, osolíme, opepříme a přilijeme víno, které necháme na odkryté pánvi odpařit. Do pánve přidáme tymián. Pak maso podlijeme podle potřeby vodou nebo drůbežím vývarem a zakryté necháme dusit doměkka. V trošce vody rozmícháme Solamyl a směs lehce zahustíme. Nakonec zjemníme smetanou. Podáváme s bramborem.

Ingredience

- 2 kuřecí prsa s kůží
- sůl a pepř podle chuti
- 2 lžíce másla
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 3 - 4 hrsti lišek
- 100 ml bílého vína
- několik snítek čerstvého tymiánu
- 150 ml smetany
- 1-2 lžičky Solamylu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Podzim, Drůbež a králík, Houby, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod

