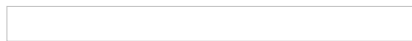


Kuře s ořechovou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1092 kalorií , **0 g** cukrů , **110 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-s-orechovou-omackou>

Příprava

Olej si rozpálíme v hrnci, cibuli očistíme, nasekáme nadrobno a zpěníme ji na rozpáleném oleji. Poté přidáme porce kuřete, osolíme a zprudka na oleji osmahneme. Poté mírně podlijeme vodou a dusíme doměkka. Podle potřeby podléváme. Když jsou porce kuřete měkké, tak je vyjmeme, šťávu zaprášíme hladkou moukou, přidáme máslo, podlijeme vodou, rozmícháme a povaříme cca 10 minut. Poté omáčku přecedíme, vmícháme jemně namletá ořechová jádra, přilijeme smetanu, ochutíme citrónovou šťávou a prohřejeme. Poté omáčkou poléváme porce kuřete, podáváme s rýží.

Ingredience

- 1 ks kuřete
- 1 ks cibule
- 100 g másla
- 4 lžíce olivového oleje
- 10 lžic sladké smetany
- 2 sklenky vody
- 2 lžíce hladké mouky
- 4 lžíce rozemletých jader vlašských ořechů
- 1 lžíce citrónové šťávy
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Návštěva, Hlavní chod