

Kuře ve smetanové zelné omáčce

Obtížnost: □□□□□

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

673 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-ve-smetanove-zelne-omacce>

Příprava

Kuře si rozdělíme na několik porcí, porce kuřete osolíme, opepříme. Rozpustíme si sádlo v hrnci, cibuli oloupeme, nasekáme nadrobno a zpěníme ji na rozpuštěném sádle, když je cibule zpěněná, přidáme na nudličky nakrájenou slaninu, okmínujeme, podlijeme trochou vody, přidáme utřený česnek a přivedeme k varu. Poté přidáme porce kuřete a dusíme doměkka. Když je kuřecí maso měkké, vyjmeme ho, odložíme stranou a do šťávy vložíme překrájené kysané zelí, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Do smetany přisypeme mouku, rozšleháme a když je zelí měkké, přilijeme do šťávy smetanu rozšlehanou s moukou a povaříme cca 20 minut.

Ingredience

- 1 ks kuřete
- 500 g kysaného zelí
- 50 g slaniny
- 2 ks cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 sklenky vody
- 250 ml sladké smetany
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce sádla
- špetka kmínu
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Drůbež a králík, Něco extra, Hlavní chod