Kuřecí maso na dijonské hořčici se smetanou

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **4**

851 kalorií , **0 g** cukrů , **38 g** tuků , **114 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/kureci-maso-na-dijonske-horcici-se-smetanou

Příprava

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno, orestujeme na olivovém oleji dozlatova. Poté přidáme na nudličky nakrájené kuřecí maso a osmahneme ze všech stran. Podlijeme smetanou a dusíme doměkka. Když je kuřecí maso měkké, přidáme bazalku, dijonskou hořčici, opepříme, osolíme, krátce povaříme a podáváme. Jako přílohu můžeme použít brambory.

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 4 lžíce Dijonské hořčice
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 ks cibule
- 1 dcl smetany
- špetka bazalky
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Něco extra, Rodina, Hlavní chod