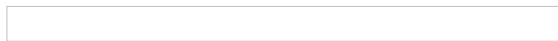


Kuřecí maso s brusinkami a malinami



Obtížnost: □□□□□

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

1170 kalorií , **4 g** cukrů , **66 g** tuků , **112 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-maso-s-brusinkami-a-malinami>

Příprava

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky. Brusinky a maliny omyjeme, rozmačkáme, přidáme do smetany, promícháme a přidáme kuřecí maso a necháme takto namočené cca 2 hodiny. Cibuli oloupeme a nadrobno nasekáme, v hrnci si rozpálíme olivový olej, na něm orestujeme cibulku. Když je cibulka orestovaná, přidáme kuřecí maso i se smetanou a rozmačkanými brusinkami a malinami a dusíme doměkka. Podáváme s rýží.

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 100 g brusinek
- 100 g malin
- 1 ks cibule
- 5 lžic olivového oleje
- 2 sklenky sladké smetany
- 2 lžíce másla
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

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