

Kuřecí nudličky s lečem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1084 kalorií , **1 g** cukrů , **8 g** tuků , **141 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-nudlicky-s-lecem>

Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme, zakápneme olejem a promícháme s prolisovaným česnekem. Cibuli nakrájíme na kostičky. Podle typu vašeho hrnce buď hrnec nahřejeme na sporáku a orestujeme cibuli a maso nebo pokud váš hrnec není uzpůsoben na vaření na sporáku, můžete buď cibuli a maso orestovat na pánvi, nebo dát do hrnce bez restování. Přidáme lečo a okořeníme drceným kmínem. Ve vlažné vodě rozmícháme bujón a mouku. Přilijeme k masu a promícháme. Vaříme dokud není maso měkké.

Ingredience

- 600 g kuřecích prsou
- 1 sklenka (650 g) leča
- 4 stroužky česneku
- 50 g hladké mouky
- 100 ml vody
- 1 kostka hovězího bujónu
- 1 cibule
- sůl
- pepř
- drcený kmín
- olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod