

Kuřecí směs se zakysanou smetanou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

335 kalorií , **3 g** cukrů , **30 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-smes-se-zakysanou-smetanou>

Příprava

Kuřecí nudličky osmahneme na oleji, přidáme na drobno nakrájenou cibuli a za stálého míchání smažíme asi 4 minuty. Směs zaprášíme moukou a zalijeme zakysanou smetanou, do které jsme přidali 4 lžíce vody. Povaříme 2 minuty a přidáme kečup, osolíme. Podáváme s rýží. Já zkusila bramborovou kaši a pochutnala jsem si.

Ingredience

- 400 g drůbežího masa
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1 cibule
- 1 balení zakysané smetany
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce kečupu
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

