

Kuracie kúsky v horčicovej omáčke

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu marinády v mise zmiešame škrob s horčicou, cesnakom, strúhaným zázvorom, olejom (30 g), soľou a čiernym korením a dôkladne všetko premiešame. Kuracie prsíčka umyjeme a nakrájame na kúsky. Vložíme do marinády a necháme asi 2 hodiny marinovať. Na rozpálenom oleji orestujeme nahrubo nakrájanú šalotku a šampiňóny. Pridáme mäso v marináde a restujeme. Potom pridáme víno (60 ml), tymián a vývar a necháme chvíľu povariť. Škrob rozmiešame vo vode a zmes zahustíme. Nakoniec zjemníme (kokosovým) mliekom a dochutíme soľou a čiernym korením.

Ingrediencie

- **Horčica kremžská Kráľovská 350 g** - 5 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Zázvor čerstvý** - 5 g
- **Kuracie mäso** - 200 g
- **Šampiňóny záhradné** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 210 g
- **Olej slnečnicový** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 5 g
- **Tymián** - 2 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Rezistentný škrob** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

