

Perkelt z kuracích prs

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup prípravy

V hrnci si rozhorúčime olej, kuracie prsia si nakrájame na veľké kocky, dáme na olej osolíme a okoreníme. Keď máme mäso opražené pridáme papriku. Hneď zalievame smotanou. Môžeme doliať mlieko. Podľa potreby zahustíme zátrepkou.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Kuracie mäso** - 500 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Smotana na šľahanie** - 500 g
- **Paprika sladká mletá** - 8 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

