

Extra rychlá svíčková pro začátečníky od Ládi Hrušky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecích prsou 100 g
- sterilované zeleniny pro přípravu omáčky Halali 1 sklenice
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- hladká mouka 1 lžíce
- cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuřecí maso nakrájíme na kostičky, osolíme a zprudka orestujeme na másle nebo oleji v menším hrnci
2. Přidáme sterilovanou zeleninovou směs Halali i s nálevem a případně i trochu vody, aby bylo maso potopené, vše dusíme, až je maso měkké, tedy zhruba 15 minut
3. Maso vyndáme z hrnce a omáčku rozmixujeme
4. Lžící hladké mouky smícháme v kelímku se smetanou a za stálého míchání vlijeme do rozmixované omáčky, necháme zvolna povařit až omáčka zhoustne

5. Podle chuti přisladíme cukrem, případně osolíme, pak vložíme zpět maso, které necháme chvíli prohřát, pokud je omáčka příliš hustá, zředíme ji mírně vodou nebo smetanou.