SKUHAJ.SI



Piščančji trakci v smetanovi omaki

Chef Katarina Čurk
Vrsta jedi: mesna jed
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 zdenka sirčki
- 10 dag piščančjih prsi,narezanih na trakce
- 2 čajna žlica VEGETE
- 1 ščepec soli
- 2,5 dcl smetane za kuhanje, najboljša je Dukat brzo&fino

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Na olju prepražimo čebulo, jo posolimo in malo podlijemo z vodo. Nakar dodamo piščančje meso, in ga dušimo, dokler ni več surovo. Dodamo še narezane zdenka sirčke, in vse skupaj mešamo,da se raztopijo. Potem dolijemo še smetano za kuhanje, premešamo, pustimo malo vreti na rahlem ognju, ko se zgosti dodamo še vegeto, in kuhamo še 3minute. Če se nam zgodi,da se nam je omaka preveč zgostila, jo lahko malo razredčimo z mlekom ali vodo, vendar jo moramo potem kuhati še kakšno minuto.
Postrežemo skupaj s krompirjevimi njoki, testeninami ali rižem.