



KURACIE SOTÉ S CUKETOU NA PROVENSÁLSKOM KORENÍ OD HUGA





Budete potrebovať len zopár surovín, ktoré máte určite doma a za pár minút pripravíte vynikajúce jedlo.



Budete potrebovať: (na 4 porcie)

2 kusy kuracie prsia

1 kus cuketa

1 mrkva

1 cibuľa

čerstvé alebo sterilizované šampiňóny

trochu smotany (alebo kokosové mlieko)

soľ, mleté korenie, kurkuma, feferónka, provensálske korenie

Postup:

Na panvici s olejom opečte na drobno nakrájanú cibuľu. Pridajte na drobno nakrájanú mrkvu a cuketu. Všetko dôkladne opečte.

Pridajte na drobno nakrájané mäso a čerstvé alebo zavárané šampiňóny. Dôkladne na silnom ohni orestujte. Pridajte soľ, korenie, provensálske korenie, kurkumu. Ak máte radi pikantné pridajte aj trochu feferónky.

Zalejte asi 1 dcl sladkej smotany alebo kokosového mlieka. Nechajte zredukovať na správnu hustotu.

HOTOVO!

Podávajte s ryžou alebo s bulgurom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo