

Kuřecí srdíčka nadivoko

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 40 minut

Postup přípravy

Slaninu pokrájíme na kostičky a dáme vyškvařit do tlakového hrnce. Přisypeme pokrájené cibule. Přidáme oregano a tymián. Orestujeme. Z kuřecích srdíček odstraníme tučné části a srdíčka přepůlíme.

Propláchneme vodou a vložíme do tlakového hrnce k orestované cibuli a slanině. Podlijeme kuřecím vývarem, přidáme očištěnou kořenovou zeleninu a okořeníme (3 kuličky nového koření, 2 bobkové listy, 3 kuličky pepře). Tlakujeme cca 25 minut. Zeleninu i koření po této době vyjmeme. Zeleninu pokrájíme na malé kostičky a přidáme zpět do nádoby. K zahuštění rozkvrdláme 1 a půl lžíce hladké mouky v zakysané smetaně se sosem z kuřecích srdíček a vlijeme do nádoby. Vaříme cca 12 minut. K srdíčkům přidáme povařit povolené (zmražené) fazolky a hrášek. Povaříme ještě cca 5 minut. Ochutíme šťávou z citronu, osolíme a opepříme podle potřeby. Podáváme s knedlíkem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Petržel** - 80 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Citróny** - 40 g
- **Nové koření celé** **30 g** - 1 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 15 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 %** **180 g** - 180 g
- **Bobkový list** **5 g** - 0.4 g
- **Slepičí bujón** - 11 g
- **Zelené fazolové lusky** **1000 g** - 150 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Čerstvé kuřecí droby** - 1000 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 100 g
- **Váhalova slanina** **1,5 kg** - 150 g
- **Oregano** **10 g** - 1 g
- **Pepř černý celý** **20 g** - 3 g
- **Tymián** **10 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

