

Kuřecí prsa v dýňové omáče

Suroviny:	1 kg kuřecích prsou	(10 porcí)
	400g dýně	
	200g mrkve	
	150g petržele	
	200ml smetany	
	čerstvé bylinky	
	grilovací koření	
	sůl	
	cibulka	
	olej	

Postup:

Dýni oloupeme, vydlabeme a nakrájíme na kostky. Mrkev a petržel očistíme, nakrájíme na kolečka, přidáme k dýni. Osmahneme nakrájenou cibulku, vložíme nakrájenou zeleninu, osmahneme, osolíme, přidáme bylinky a promícháme, trošku podusíme.

Maso omyjeme, ochutíme grilovacím kořením a přidáme k zelenině. Pomalu mícháme, až se maso opeče, zalijeme vodou a dusíme.

Po změknutí maso vyjmeme, zeleninu rozmixujeme do hladka a vmícháme smetanu, dochutíme.

Poznámka:

Příloha dle chuti – brambory, těstoviny, rýže.

