



## Kuřecí srdíčka na smetaně

Ingredience

kuřecí srdíčka: **300 g**  
cibule: **1 ks**  
smetana ke šlehání: **125 ml**  
máslo: **1 PL**  
mletá paprika: **1 KL**  
sůl  
pepř

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Srdíčka omyjeme, zbavíme blanek a uvaříme v osolené vodě doměkka. Scedíme, ale vodu nevytliváme. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Na pánvi rozpustíme máslo a cibuli na něm lehce orestujeme. Zaprášíme paprikou, podlijeme vývarem ze srdíček, přilijeme smetanu, srdíčka a vaříme, až smetana mírně...**

## Kuřecí srdíčka na smetaně - recept

Srdíčka omyjeme, zbavíme blanek a uvaříme v osolené vodě doměkka. Scedíme, ale vodu nevytliváme. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Na pánvi rozpustíme máslo a cibuli na něm lehce orestujeme. Zaprášíme paprikou, podlijeme **vývarem ze srdíček**, přilijeme smetanu, srdíčka a

vaříme, až smetana mírně zhoustne. Kuřecí srdíčka na smetaně dochutíme solí, pepřem a v případě nutnosti omáčku rozředíme trochou mléka.

**Kuřecí srdíčka na smetaně** podáváme s [dušenou rýží](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí