

## Cibulovo – citronová omáčka s kuřecím masem

*Jestli patříte k těm, kteří rádi zkoušejí i jiné chutě kuřete, než ta naše klasika, tak vyzkoušejte tento recept. Výraznější a přesto jemná chuť.*

### **Na 2 porce potřebujeme:**

- 2 kuřecí prsa
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce zakysané smetany
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce čerstvé petrželky
- 1 červenou cibuli
- Šťávu z 1/3 citronu
- 1 lžičku sladké sójové omáčky
- 1 lžíci vody
- Kurkumu
- Sůl

### **Náš tip:**

*Pokud Vám nevadí kyselá chuť, můžete přidat šťávu z celého citronu. Naopak pro sladší chuť doporučujeme 2-3 lžičky sladké sójové omáčky, případně trošku medu.*

### **Návod na přípravu:**

1. Nejprve si připravíme přílohu (brambory ve slupce, rýži).
2. Kuřecí prsa osolíme a posypeme špetkou kurkumu.
3. Na pánvičku dáme olivový olej a prsa opečeme do zlatova z obou stran.
4. Hotová kuřecí prsa vyjmeme z pánvičky. Na stejnou pánvičku přidáme 2 lžíce másla a nakrájenou červenou cibuli.
5. Chvilku restujeme a přidáme 2 lžíce zakysané smetany, šťávu z 1/3 citronu, špetku kurkumu, 1 lžíci nasekané petrželky, 1 lžíci vody a lžičku sójové omáčky. Necháme chvilku prohřát.
6. Uvařené brambory smícháme s 1 lžící nasekané petrželky a másla nebo připravíme na talíř rýži. K příloze přidáme kuřecí prsa a zalijeme omáčkou. K vydatnému obědu doporučujeme velkou porci zeleninového salátu.



Přejeme Vám dobrou chuť!