

Kuřecí ragů

Radio F1

Ingredience

- kuřecí prsa
- olej
- mouka hladká
- mléko
- cibule
- smetana zakysaná
- oloupané mandle
- sůl, pepř

Postup

Na oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a k ní přidáme na kousky nakrájená kuřecí prsa a necháme zatáhnout. Zaprášíme hladkou moukou, osmahneme a zalijeme mlékem až vznikne středně hustý bešamel. Za stálého míchání vaříme asi 15 minut, dokud maso není měkké. Pak přidáme mandle a na závěr zakysanou smetanu. Maso můžeme předem naložit do směsi koření nebo na závěr dokořenit např. italským kořením.