

Kuracie prsia na nivovej omáčke

Katarína Krajníková

500 g kuracie prsia
trochu masla
1 pôr
125 syr Niva
125 g kyslej smotany
koreninová paprika
soľ
čiene korenie



Pôr pokrájame na krúžky a zapeníme na masle. Pridáme mletú papriku. Pokrájame na kocky kuracie prsia a trochu podusíme. Ak je mäso mäkké pridáme na kocky pokrájaný syr Niva a necháme syr roztopiť. Potom pridáme kyslú smotanu, zamiešame a dochutíme čiernym korením. Soľ spravidla nepoužívame lebo syr Niva je dostatočne slaný. Celé sa to môže dochutiť kečupom .Obvykle sa ako príloha podáva ryža.