

# Kuřecí srdíčka nadivoko

**Počet porcí:** 5

**Doba přípravy:** 40 minut

## Postup přípravy

Slaninu pokrájíme na kostičky a dáme vyškvařit do tlakového hrnce. Přisypeme pokrájené cibule. Přidáme oregano a tymián. Orestujeme. Z kuřecích srdíček odstraníme tučné části a srdíčka přepůlíme.

Propláchneme vodou a vložíme do tlakového hrnce k orestované cibuli a slanině. Podlijeme kuřecím vývarem, přidáme očištěnou kořenovou zeleninu a okořeníme (3 kuličky nového koření, 2 bobkové listy, 3 kuličky pepře). Tlakujeme cca 25 minut. Zeleninu i koření po této době vyjmeme. Zeleninu pokrájíme na malé kostičky a přidáme zpět do nádoby. K zahuštění rozkvrdláme 1 a půl lžíce hladké mouky v zakysané smetaně se sosem z kuřecích srdíček a vlijeme do nádoby. Vaříme cca 12 minut. K srdíčkům přidáme povařit povolené (zmražené) fazolky a hrášek. Povaříme ještě cca 5 minut. Ochutíme šťávou z citronu, osolíme a opepříme podle potřeby. Podáváme s knedlíkem.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Petržel** - 80 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Citróny** - 40 g
- **Nové koření celé** 30 g - 1 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 %** 180 g - 180 g
- **Kuřecí bujón** - 11 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.5 g
- **Zelené fazolové lusky** 1000 g - 125 g
- **Pitná voda nesycená** - 750 g
- **Čerstvé kuřecí droby** - 500 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 100 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 100 g
- **Oregano** 10 g - 1 g
- **Pepř černý celý** 20 g - 3 g
- **Tymián** 10 g - 1 g
- **Mouka hladká** 1 000 g - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

# DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

