# Kuracie prsia na cukete

**Potrebujeme**

- - 1 ks Karička v črievku
- - 200 ml mlieko
- - 250 ml smotany na šľahanie
- - 1,5 PL hladkej múky
- - 2 ČL majoránka
- - 500 g očistená cuketa
- - 600 g kuracie prsia
- - 1 cibuľa
- - 2 PL olivový olej
- - 2 ČL soľ
- - 2 ČL mletá červená paprika
- - 1 dl voda

**Postup**

Nadrobno nakrájanú cibuľu opražím na oleji. Umyté a pokrájané kuracie prsia pridám k cibuli. Keď sa mäso zatiahne, prisypem papriku, soľ a prilejem vodu. Privediem k varu a pod pokrievkou dusím 10 minút. Ošúpanú cuketu pokrájam na menšie kocky, pridám k mäsu a dusím asi 20 minút. Ak je potrebné, ešte dolejem trochu vody.
Múku rozmiešam v mlieku a prilejem k mäsu a cukete. Miešam kým sa jemne nezahustí omáčka a prilejem smotanu spolu s Karičkou. Nechám nech zmes prejde varom a nakoniec pridám majoránku.

---

| | |
|---|---|
| Tento recept nám posiela: | Zuzka zo Sečoviec |
| náročnosť: | nízka |
| čas: | 60 minút |
| porcie: | 6 porcií |