

# PIŠČANČJI TRAKCI V SMETANOVI OMAKI

## SESTAVINE in PRIPOMOČKI (za 4 osebe)

## POSTOPEK

4 piščančji fileji

Deska za rezanje

2 dl smetane za  
kuhanje

2 topljena sirčka za  
mazanje

Nož

2 dl goveje jušne  
osnove/vode z  
govejo kocko

Sol, poper, pol  
žličke mlete rdeče  
paprike, pol žličke  
mletega česna

Ponev

Malo olja

- 1. Piščančje fileje narežemo na trakce. Če so nam ljubši celi zrezki, jih lahko pustimo kar tako. Začinimo s soljo, poprom in mletim česnom. Med tem v ponvi segrejemo olje.*
- 2. Ko se olje segreje, damo nanj meso in ga popražimo, da dobi svetlo rjavo barvo, torej ga pražimo le nekaj minut.*
- 3. Zmanjšamo plin na minimum in naredimo omako. V ponev vlijemo smetano za kuhanje in dodamo 2 sirčka za mazanje. Mešamo, da se sir stopi. Dodamo še mleto rdečo papriko, malo mletega česna, popra in govejo osnovo (ali vodo z govejo kocko). Omako pokrijemo in še malo pokuhamo meso v omaki.*
- 4. Poleg piščančjih trakcev v omaki lahko ponudimo široke rezance/pire krompir ali njoke.*

