Kuřecí soté s jablky

10 porcí

*kuřecí prsa 1000 g
jablka 500 g
smetana 100 ml
cibule 100 g
sůl, olej*

Kuřecí prsíčka nakrájíme na kostky, osolíme, přidáme na drobno nakrájenou orestovanou cibulku, mírně podlijeme vodou a dusíme. Jablka oloupeme a nastrouháme na plátky. Část jablek rozmixujeme ve šťávě a část jablek přidáme do šťávy až ke konci dušení. Nakonec zjemníme smetanou.Podáváme s vařeným bramborem nebo rýží.

