Kuřecí frikasé s houbovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
400 g žampionů
600 g kuřecích prsíček
2 lžíce oleje
2 sáčky houbové omáčky
8 lžic smetany
citronová šťáva
2 lžíce pokrájené pažitky

Postup

Postup přípravy: Oloupeme a na plátky nakrájíme žampiony. Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na drobnější kostičky. V pánvi rozpálíme olej, nasypeme do něj pokrájená kuřecí prsa a za stálého míchání je osmahneme. Opečené kousky opatrně vyjmeme z pánve, necháme okapat tuk a odložíme stranou do tepla. Do vypečené šťávy nasypeme pokrájené žampiony a asi 5 minut je dusíme. Zalijeme 500 ml vody, ve které rozpustíme houbovou omáčku. Vaříme podle pokynů výrobce. Do hotové omáčky vrátíme opečené maso a 10 minut necháme stát. Potom přimícháme smetanu a citronovou šťávu. Frikasé podáváme posypané pažitkou a jako příloha se nejlépe hodí ochucená dlouhozrnná rýže.