

Kuřecí ragú s houbami a omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

600 g kuřecích prsíček

2 lžíce másla

cibuli

600 g hub

200 g smetany

sůl

pepř

petrželku

šťávu z poloviny citronu

Postup

Maso nakrájíme na kostičky, na lžici másla ho ze všech stran opečeme, vyjmeme a uložíme do tepla. Na zbytku másla necháme zesklovatět nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené houby a za stálého míchání je prudce opečeme. Přidáme maso a vše zalijeme smetanou. Osolíme, opepříme a 10 min. podusíme. Petržel jemně nasekáme a přimícháme k ragú. Dosolíme a ochutíme citrónovou šťávou a podáváme s houskovými knedlíky.