

Kuřecí prsa se žampionovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Kuřecí prsní řízky zlehka naklepeme, osolíme, opeříme, posypeme paprikovou vegetou a pokapeme worcesterovou omáčkou. Necháme chvíli v chladu uležet.

Cibuli oloupeme a drobně nakrájíme. Žampiony omyjeme a rozkrájíme na malé kousky nebo slabé plátky, podle velikosti hlavičky houby. Cibuli osmažíme na másle. Když zesklivatí, přidáme k ní žampiony a smažíme, dokud houby nezměknou a neztmavnou. Podlijeme asi lžicí vody, osolíme, opeříme a ještě chvíli dusíme. Pak přilijeme smetanu, do které jsme ještě za studena rozkvedlali lžičku solamylu a 2 lžíce mléka. Mícháme a ohříváme, dokud omáčka nezhoustne.

Na rozpáleném oleji osmažíme kuřecí prsa z obou stran dozlatova. Podle chuti případně dokoříme.

Usmažená kuřecí prsa poléváme žampionovou omáčkou. Vhodnou přílohou jsou usmažené bramborové krokety.

Poznámka

Kuřecí maso s jemnou žampionovou omáčkou oceníte díky jeho jednoduchosti a rychlé přípravě.