

Kuřecí karbanátky s žampionovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej
sůl
petrželka
1 ks cibule
200 g žampiony
hořčice
0,2 l smetana kysaná
pepř mletý
1 ks kapie
1 ks cibule červená
500 g maso kuřecí mleté

Postup

Mleté kuřecí maso smícháme s jemně nakrájenou žlutou cibulí, petrželovou natí, prolisovaným česnekem, solí a pepřem. Vytvarujeme karbanátky, dáme je na 30 minut odležet do chladničky a potom opečeme na oleji po obou stranách. Do výpeku přidáme nakrájenou červenou cibuli a očištěné nakrájené houby. Podusíme doměkka, přidáme hořčici, smetanu, osolíme a dochutíme. Karbanátky ozdobíme pokrájenou červenou paprikou a zalijeme omáčkou.

Poznámka

Kuřecí mleté masíčko v žampionovo cibulové omáčce