

Kuřecí omáčka se žampiony

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 větší žampiony
3 kuřecí prsní řízky
1 větší cibule
1 smetana sladká
worchestrová omáčka
sojová omáčka
tmavá jíška
1 kostka slepičího bujónu

Postup

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Osmážíme na oleji do zlatova. Přidáme kuřecí maso nakrájené na kostičky a mícháme dokud se nezatáhne. Přidáme trochu worchestrové a sojové omáčky. Dobře promícháme a zalijeme vodou. Přidáme na plátky nakrájené žampiony a kostičku bujónu a vaříme dokud není maso měkké. Poté přidáme smetanu a přivedeme opět k varu. Nakonec zahustíme jíškou a podáváme s hranolkama. Dobrou chuť.