

Kuře na houbách se širokými nudlemi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

uvařené široké nudle

1 kuře

1 lžíce másla

2 hrsti sušených hub

sůl

Postup

Kuře osolíme a dáme podlité péct s kouskem másla a sušenými houbami. (Ty můžeme i dopředu namočit a dát ke kuřeti i s vodou, ve které se máčely) Během pečení podlévíme. Když je kuře upečené, na chvíli ho z pekáče vyndáme a přisypeme vařené, scezené nudle. Smícháme s vypečenou šťávou a houbami. Kuře ještě na chvíli vrátíme a prohřejeme.