

Kuřecí stehna na houbách

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Dana Varení

Suroviny

4 ks kuřecí stehno

na ozdobu:

zelená cibulová nat'

paprika (červená)

podle chuti:

120 g máslo

mletý černý pepř

3 ks cibule

sůl

1 hrst - sušené houby

příloha:

4 balíčky - rýže ve varných sáčcích

Postup

Houby namočíme asi na 10 minut do vody. Maso opláchneme ve studené vodě.

Cibuli nakrájíme na plátky a smažíme na másle, než zesklivatí. Maso vložíme na cibuli a po obou stranách opékáme, asi 5 minut po každé straně. Pak přidáme máčené a scezené houby. Osolíme, opepříme, podlijeme asi 1/4 litrem vody a dusíme pod pokličkou, do změknutí kuřecích stehen.

Během dušení maso obracíme a pokud se šťáva vyvaří, podléváme. Dusíme přibližně 50 minut. Šťávu z masa nezahušťujeme.

Rýži uvaříme podle návodu. Její příprava trvá do 25 minut.

Kuřecí stehna na houbách podáváme s rýží, zdobíme zelenou cibulovou natí a červenou paprikou.