

Kuře se žampiony

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

1 kuře

1 cínule

PL sádla

čl papriky

3 žampiony (větší)

červenou syrovou papriku

PL rajského protlaku

Postup

Nakrájíme cibuli nadrobno a dáme na sádlo zesklivatět. Kuře rozdělíme na větší kousky a osmahneme společně s cibulkou, přidáme červenou papriku osmahneme a zalijeme vývarem z kuřete a dusíme. Nakrájíme žampiony, syrovou papriku a přidáme dusit k masu.

Dále úpřídáme protlak a necháme dusit maso doměkka.

Podáváme s rýží.