

Kuře se žampióny

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce olej

sůl

50 g máslo

300 g cibule

kmín

300 g žampióny

pepř mletý

30 g paprika mletá

2 dl protlak rajčatový

1 kg kuře vykostěné

Postup

Nadrobno nakrájenou cibulku na oleji osmažíme, přidáme kousky masa a opečeme. Takto připravené maso dochutíme solí, pepřem, posypeme paprikou, zalijeme rajským protlakem a dusíme, do té doby až maso změkne. Mezitím na másle podusíme na plátky nakrájené žampióny s kmínem. Takto připravenou směs přidáme k masu a můžeme podávat.

Poznámka:

Kuře dušené v rajčatové omáčce s žampiony

Poznámka

Kuře dušené v rajčatové omáčce s žampiony