

# Kuracie prsia so šamiňónmi

## Potrebuje

- - 300 g kuracích prs
- - 2 PL sójovej omáčky
- - 1/2 ČL vegety
- - 1 ČL medu
- - olivový olej
- - 150 ml pochútkovej smotany
- - 100 g sampiňónov
- - 1 cibuľu
- - hladkú múku

## Postup

Kuracie prsia umyjeme a osušíme. Sójovú omáčku premiešame v miske s medom, vegetou a olivovým olejom. Touto omáčkou potrieme prsia z oboch strán a necháme v chlade odležať asi 30 minút. Potom rezne prudko opečieme z oboch strán na rozpálenom oleji. Vyberieme a odložíme na teplé miesto. Do výpeku pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu a krátko podusíme. Pridáme späť mäso, pokrájame sampiňóny, podlejeme vodou a dusíme domäkka. Pochútkovú smotanu zmiešame s hladkou múkou a pridáme k mäsu. Krátko povaríme. Podávame s cestovinou. Dobru chuť!

---

Tento recept nám posielala: Marta z Oponíc

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 2