

Kuracie prsia so smotanovo šampiňónovou omáčkou

Potrebuje

- - 400g kuracie prsia
- - šampiňóny
- - 1 ks Karička črievko
- - sladká smotana alebo mlieko
- - drvený kmín
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Kuracie mäso nakrájané na kocky prudko opražíme, osolíme, okoreníme a odložíme. Vo výpeku podusíme na trochu kmínu nakrájané šampiňóny, potom pridáme Karička črievko, sladkú smotanu a za stáleho miešania privedieme do varu. Ak je omáčka moc hustá pridáme trochu mlieka, podľa potreby dosolíme a dokoreníme. Do hotovej omáčky vložíme orestované kuracie kúsky a už len prehrejeme podávame so zemiakmi pečenými v rúre.

Tento recept nám posielala: Eva zo Starej Turej

náročnosť: stredná

čas: 30 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno