

Kuracie prsia so šampiňónovou omáčkou

Potrebuje

- - kuracie prsia
- - 250 g šampiňóny
- - 2 ks Karička črievko
- - 1 šľahačková smotana
- - 1 cibuľa

Postup

Cibuľku si nakrájame na drobno a upražíme dosklovita. Pridáme kuracie mäso pokrúpané na rezance a dusíme do mäkka.

V druhom hrnci si udusíme na plátky nakrájane šampiňóny. Dusíme asi 15 minút, potom pridáme Karička črievko a keď sa roztopí, pridáme smotanu.

Podávame s ryžou.

Tento recept nám posielala: Janka z Brezna
náročnosť: stredná
čas: 50 minút
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno