

Knedľa so syrovo-šampiňónovou omáčkou a kuracinkou

Potrebuje

- - domáca /alebo kúpená knedľa /
- - 1 smotana na varenie
- - 15-20 ks šampiňónov
- - soľ, ml.čierne korenie
- - 4 ks vykostené kuracie stehná
- - olej
- - 1 ks Karička črievko
- - trocha hladkej múky
- - 2 dcl mlieka
- - pažitka
- - korenie na grilované kura

Postup

Knedľu máme hotovú alebo kúpenú. Kuracie mäsko umyjeme a ochutíme korením na kuracie mäsko. Na troche oleja ho z oboch strán a rýchlo opečieme, podlejeme teplou vodou a potom do mäkkúčka podusíme. Podľa chuti ešte dochutíme.

Na oleji si orestujeme umyté a na pláky nakrájané šampiňóny, osolíme, okoreníme a po 5 minútach zalejeme smotanou na varenie, pridáme Karička črievko a cez husté sitko pridáme trocha hladkej múky na zahustenie omáčky. Zaručene nebudú hrčky. Múky pridáme podľa obľúbenosti hustoty omáčky. Dochutíme, ak je hustá, zriedime s mliekom. Knedľu zohrejeme nad parou a servírujeme. Ozdobíme nasekanou pažitkou.

Tento recept nám posielala: Mária z Rimavskej Soboty
náročnosť: stredná
čas: 45 minút
porcie: 4