

Kuracie medajlónky s hríbovou omáčkou

Potrebuje

- - 500 g kuracích prs
- - hrst hríbov
- - Karička v črievku
- - soľ
- - čierne korenie
- - červená paprika
- - ryža
- - 1 lyžica kukuričného škrobu
- - olej

Postup

Kuracie prsia umyjeme a nakrájame na medajlónky. Osolíme a okoreníme z oboch strán. Na panvicu si dáme rozohriať olej a medajlónky osmahneme z oboch strán. Podležeme vodou a necháme chvíľku dusiť. Potom pridáme hríby. Keď je mäsko mäkké, vyberieme ho aj spolu s hríbmi. Do omáčky pridáme Karičku a miešame, kým sa nerozpustí. Ak je omáčka riedka, môžeme zahustiť trochou kukuričného škrobu. Podávame s ryžou.

Tento recept nám posielala: Mária zo Širokého
náročnosť: nízka
čas: 60
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno