

Kuracie rezne v hubovo-syrovej omáčke

Potrebuje

- - 4 kuracie prsia /cca 1,25 kg/
- - 1 smotana na varenie
- - 2 dcl kurací vývar
- - 200 g šampiňóny alebo sezónne huby
- - 50 g masla /na zjemnenie omáčky/
- - 100 g Karička syr
- - 2 lyžice olivový olej
- - 1 lyžica hladká múka
- - 4 jarné cibulky
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Kuracie rezne jemne naklepeme, okoreníme, prudko opečieme na panvici /3 minúty/ z každej strany, zmiernime plameň a pod pokrievkou dusíme 8-12 minút. Po vytvorení šťavy rezne vyberieme, dáme na pekáč vymastený maslom a zapečieme. Huby a cibuľku opečieme na olivovom oleji, keď zmäknú okoreníme, zaprášime múkou, podlejeme vývarom a dusíme. Do hotových húb nalejeme zmes smotany a syra, necháme prejsť varom. Podávame s ryžou alebo varenými zemiakmi preliate omáčkou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Marcela z Vojkoviec
náročnosť: nízka
čas: 50 minút
porcie: 6