

Kuřecí plátky s houbovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Kuřecí prso, podélně přepůlené (200 g) 4 ks
- Sůl - dle chuti 1 lžička
- Žampiony na plátky 200 g
- Česnek, rozetřený 1 stroužek
- Smetana ke šlehání 180 ml
- Kuřecí vývar 60 ml
- Krátce spařené zelené fazolky 1 balení
- Mrkve k podávání 10 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Kuřecí prso, podélně přepůlené (200 g) 4 ks
- Sůl - dle chuti 1 lžička
- Žampiony na plátky 200 g
- Česnek, rozetřený 1 stroužek
- Smetana ke šlehání 180 ml
- Kuřecí vývar 60 ml
- Krátce spařené zelené fazolky 1 balení
- Mrkve k podávání 10 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte v pánvi, přidejte maso a z obou stran ho 3-4 minuty opékejte. Pak ho vyndejte z pánve, osolte a udržujte ho teplé. Naopak do pánve dejte plátky hub a zhruba 3 minuty je opékejte dohněda.

Pak vmíchejte česnek, smetanu a vývar a přiveďte k varu. Vařte asi 4-5 minut nebo do zhoustnutí. Podle chuti osolte.

Do pánve vraťte maso a společně prohřejte. Podávejte spolu s vařenými fazolkami a mrkvičkou.