

Kuřecí plátky v žampionové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 3 ks
- Máslo 2 lžíce
- Kuřecí vývar 250 ml
- Petrželová nať 0.5 svazek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- **Omáčka:**
- Hladká mouka 2 lžíce
- Smetana na vaření 250 ml
- Žampiony 250 g
- Máslo 2 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule oloupepeme a nakrájíme nadrobno, na másle si necháme zesklovatět. Poté přelijeme vývar a povaříme.

Kuřecí prsíčka nakrájené na menší kousky, lehce naklepané, osolené a opepřené a svázanou petrželku vložíme do vývaru. Přikryjeme pokličkou a podusíme.

Máslo rozpustíme a rozmícháme v něm hladkou mouku a vytvoříme bílou jíšku. Přidáme smetanu a za stálého míchání a omáčku povaříme 10 minut.

Žampiony očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Maso vyndáme z vývaru do mísy a vývar procedíme a cibulku propasírujeme. Vývar s propasírovanou cibulkou a žampiony dáme do omáčky a necháme přejít varem. Ochutíme lžičkou citronové šťávy a pepřem.

Maso podáváme polité horkou žampionovou omáčkou. Podáváme nejlépe se špetzlemi.