

Kuřecí na žampionech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí řízek 2 plátek
- škrob 1 lžička
- olivový olej 1 lžíce
- žampion 200 g
- hladká mouka 1 lžíce
- rajče 3 ks
- bílý jogurt 0.5 kelímek
- bazalka 4 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso naklepeme, osolíme, opeříme a obalíme ve škrobu. Osmažíme na pánvi na olivovém oleji. Maso vyjmeme a do výpeku dáme žampiony, po chvíli podlijeme vodou a přidáme trochu hladké mouky a povaříme. Jako přílohu nakrájíme lístky bazalky a promícháme s jogurtem, tímto dipem přelijeme

rajčata nakrájená na kousky.Dochutíme solí a pepřem.