

Kuřecí řízky v houbovo-smetanové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí řízky z prsou 4 ks
- krájené houby 1 hrnek
- máslo 1 lžíce
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- podravka 1 lžička
- pepř 1.2 lžička
- cibule 1 ks
- sojová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky omyjeme a jemně naklepeme. Osolíme a opepříme.

Na másle zpěníme cibulku, kterou jsme nakrájeli najemno a přidáme pokrájené houby. Trochu podlijeme, osolíme, opepříme a dochutíme Podravkou, sojovou omáčkou a dusíme 5-10 minut. Až jsou houby měkké, přidáme smetanu, ve které jsme rozmíchali 1 pol. lžíci hl. mouky a krátce povaříme.

Na rozpáleném másle zprudka osmažíme připravené řízky. Hotové kuřecí řízky přeléváme na talíři připravenou smetanovou omáčkou. Jako příloha se hodí bramborové krokety, hranolky a můžeme dozdobit čerstvou zeleninou.

Tip: Před smažením, můžeme řízky potřít hořčicí.

