

Kuře na víně s houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kuře 1 ks
- červená paprika 1 ks
- žampion 10 ks
- červené víno 200 ml
- zeleninový vývar 200 ml
- olej 3 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- voda 300 ml
- čerstvý tymián 1.2 lžička
- sůl 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Očištěné kuře naporcujeme, opláchneme, osušíme, osolíme, opepříme a poprášíme hladkou moukou
2. Omytou papriku rozpůlíme, vyjmeme jádra, nakrájíme na proužky a houby očistíme, větší překrojíme
3. V hrnci na rozehřátém oleji opečeme porce kuřete, přidáme nakrájenou papriku, houby, tymián, orestujeme, případně podlijeme trochou vody a pod pokličkou podusíme asi 15 minut

4. Pak maso vyjmeme, vlijeme zeleninový vývar a červené víno, povaříme 5 minut, pak porce masa vrátíme zpět a společně povaříme doměkka (asi 10 minut).

Doporučení:

Podáváme s vařenými bramborami, těstovinami, rýží nebo čerstvým chlebem.