

Kuře na žampionech a červené řepě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kuřecí maso 200 g
- žampiony 100 g
- červená řepa (sterilovaná) 100 g
- dle potřeby voda 1 ks
- sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Porci kuřete opláchneme, necháme okapat, osolíme, opepříme (popř. okořeníme dle vlastní chuti). Oloupané žampiony nakrájíme na plátky a spolu s červenou řepou přidáme ke kuřátku. Podlejdeme vodou a pečeme v troubě při 220 °C do změknutí masa.

Příloha pro "dietáře" štíhlé nudle od šmakouna, pro jedlíky pečené brambory nebo rýže.