

Smetanové kuřecí na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí maso 500 g
- žampiony 300 g
- smetana 1 ks
- niva 100 g
- těstoviny 500 g
- sůl, pepř, muškátový oříšek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na menší kostičky, trošku osolíme a naložíme do oleje na 1-2 hodiny před samotným vařením, aby zkrěhlo. Žampiony si podle velikosti nakrájíme na větší kousky, dušením se trochu zmenší.

Maso osmažíme na oleji v hlubší pánvi (wok), přidáme žampiony a necháme 10 minut restovat. Občas promícháme. Podlijeme vodou a necháme dusit. Kontrolujeme a promícháváme.

Mezitím ohřejeme smetanu a necháme v ní rozpustit nivu. Směs zaprášíme trochou mouky, aby se vytvořila chutná houbová omáčka. Zalijeme smetanou s nivou.

Podáváme s těstovinami dle chuti a čerstvou zeleninou.