

Lahodné kuřecí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Pórek 1 ks
- Žampiony 250 g
- Sójová omáčka 50 ml
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Hořčice 4 lžíce
- Solamyl 2 lžíce
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Nakrájíme na nudličky. Sójovou omáčku spolu s pepřem smícháme a naložíme zde nudličky. Necháme chvíli odležet. Takto uleželé kuřecí nudličky orestujeme na oleji, přidáme žampiony a pórek nakrájený na kolečka. Dusíme alespoň 10 minut. Přidáme hořčici, necháme projít varem a zalijeme smetanou ke šlehání, vaříme alespoň 10 minut. Pokud by smetanová omáčka nebyla dostatečně hustá můžeme zaprášit moukou a nebo lžící solamylu.