

Kuře s houbami a zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuře (stehna) 4 ks
- Rajčata 200 g
- Houby 200 g
- Papriky 200 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 40 g
- Pepř 2 lžička
- Sůl 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Porce kuřete osolíme, opeříme a osmahneme ze všech stran, poté vyjmeme. Na másle zpěníme cibuli pokrájenou na plátky, vmícháme papriky na proužky. Po osmahnutí přidáme rajčata pokrájená na plátky, sůl, pepř a opečené porce kuřete. Podlijeme několika lžicemi vody a pečeme nebo dusíme. Za 20 minut přidáme houby, zamícháme a dusíme do změknutí. Podáváme s rýží nebo hranolky.