

Kuřecí steaky s houbovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- hladká mouka 1 lžíce
- cibule 0.5 ks
- smetana ke šlehání 100 ml
- houbový bujón 4 dl
- kuřecí prsa 2 ks
- nakládané neochucené houby (směs) 200 g
- **podle chuti**
- mletý rozmarýn 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a lehce naklepeme. Rozmarýn rozdrtíme a smícháme s olejem. Touto směsí potřeme plátky masa, zabalíme je do alobalu a odložíme na 3 hodiny do lednice.

Nakládanou neochucenou houbovou směs necháme okapat. Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemné

kostičky. Do smetany vmícháme hladkou mouku.

Na másle necháme zpěnit cibulku, přidáme okapané houby, které orestujeme a přidáme trochu houbového vývaru. Podusíme a podlijeme smetanou a ještě asi 10 minut povaříme.

Na oleji opečeme z obou stran kuřecí steaky dorůžova. Podle chuti osolíme a opepříme.

Měkké kuřecí steaky přendáme na nahřáté talíře a přelijeme teplou houbovou omáčkou. Podáváme se zeleninovou oblohou a rýží ochucenou bylinkami.