

Kuřecí krém se žampiony

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 200 g
- Brambory 2 ks
- Žampiony 200 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Šalotka 1 ks
- Šlehačka 150 ml
- Bazalka čerstvá 1 snítka
- Pažitka čerstvá 1 lžíce
- Kerblík čerstvý 1 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Sůl a bílý pepř 1 lžička

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme šalotku, přidáme kousky masa, osmahneme, vložíme kostky brambor a vodu a vaříme do změknutí. Zvlášť na pánvi osmažíme kousky žampionů. Do vývaru přilijeme smetanu a směs rozmixujeme do krému, přidáme nasekané bylinky a dochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem. Na každou porci přidáme smažené žampiony a zdobíme bylinkami.

