

Kuřecí plátky s omáčkou z pomazánkového másla

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 3 ks
- Mléko 1.5 dl
- Pomazánkové máslo 250 g
- Vývar 500 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepr 1 špetka
- Žampiony 6 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Osolíme, opeříme a zprudka opečeme na oleji. Žampiony přidáme k masu, zalijeme vývarem a dusíme doměkka. Pomazánkové máslo promícháme s mlékem, přidáme k masu a promícháme. Můžeme zahustit lžící hladké mouky.