Uzené na houbách

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Malé žampionky 250 g
- Portské víno 4 lžíce
- Sušené brusinky 2 lžíce
- Kuřecí vývar 150 ml
- Sójová omáčka 1 lžička
- Uzené maso 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej a máslo rozpálíme v pánvi, přidáme překrojené houby a pět minut opékáme. Přilijeme portské víno a po chvíli vmícháme brusinky. Zalijeme horkým kuřecím vývarem a zalijeme sojovkou. Zahříváme, aby se omáčka zredukovala a mírně zhoustla. Uzené maso nahřejeme a podáváme polité houbovou omáčkou.