

Šťavnaté kuřecí řízky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Žampiony 120 g
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Smetana na vaření 2 dl
- Kari koření 1 ks
- Cibule 1 ks
- Maggi Gurmánský kuřecí bujon 1 kelímek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky omyjeme a osušíme. Opékáme je dozlatova na rozehřáté pánvi s olejem, přidáme nasekanou cibuli. Přidáme žampiony krájené na čtvrtky a kari koření podle chuti. Podlijeme malým množstvím vody a vše krátce orestujeme. Ochutíme Maggi. Poté zalijeme smetanou, kterou vyvaříme do konzistence omáčky. Servírujeme např: se zelenými fazolkami.