

Dušené kuře na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Hřiby 200 g
- Sůl 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Drůbeží bujón 1 kostka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykuchané umyté kuře naporcujeme a osolíme. Na másle osmažíme oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli a necháme mírně zesklivatět. Pak přidáme očištěné a na plátky nakrájené houby, sůl, kmín, bujón a do tohoto základu vložíme porce kuře. Mírně podlijeme vodou a dusíme. Během dušení kuřecí čtvrtky otáčíme. Maso podáváme polité šťávou a s rýží nebo bramborami.