Kuře s omáčkou z hub

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Houby 200 g
- Smetana 1 kelímek
- Hladká mouka 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Cukr 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby očistíme a nakrájíme na malé kousky, zalijeme vodou, osolíme, posypeme kmínem, přidáme oloupanou nadrobno nakrájenou cibuli a vše vaříme doměkka. Pak rozmícháme ve smetaně mouku tak, aby v ní nebyly hrudky, za stálého míchání ji vlijeme do vařící omáčky a vaříme asi 20 minut. Pak přidáme cukr a citrónovou šťávu a podle potřeby osolíme. Kuřecí prsíčka osolíme, okořeníme mletou

paprikou a opepříme. Na pánvi rozehřejeme máslo a na něm zvolna maso osmažíme. Kuřecí prsíčka na talíři přelijeme houbovou omáčkou a dozdobíme nasekanou petrželkou.