

Kuře se šunkou a houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 6

- Kuře 1 ks
- Šunka 150 g
- Červená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Žampiony 50 g
- Sůl 1 špetka
- Tymián 1 snítka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuře omyjeme, naporcujeme a osolíme. Pak rozpálíme tuk ve velkém hrnci nebo na větší pánvi a porce kuřete na něm ze všech stran krátce orestujeme. Pak podlijeme vodou a necháme pod pokličkou dusit. Na rozpáleném tuku v jiném hrnci osmažíme drobně nakrájenou šunku, cibuli a česnek, přidáme na nudličky nakrájenou papriku a na plátky nakrájené žampiony a když vše trochu změkne, přidáme ještě petrželovou nať a tymián. Hotovou směs pak přidáme ke kuřeti, přiklopíme a dusíme dál, dokud maso nebude měkké. Pak maso vytáhneme a do šťávy vmícháme žloutky ušlehané se lžící vody. Šťávu i s vajíčky zahřejeme těsně před var, aby vejce ztuhla a pak touto omáčkou

přeléváme při podávání porce kuřete,