

Kuře na hříbkách

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kuře 1 ks
- Čerstvé hřibovité houby 500 g
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Majoránka 0.5 lžička
- Máslo 50 g
- Solamyl 1 lžíce
- Voda 2 lžíce
- Kuřecí vývar 2 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Omyté kuře naporcujeme na menší kousky a vložíme do kastrolu na rozpuštěné máslo. Ze všech stran je prudce osmahneme, pak přidáme očištěné a na kousky nakrájené houby, osolíme, opepříme a zalijeme vývarem. Pod poklicí zvolna dusíme do měkka. Měkké kuře posypeme majoránkou a zalijeme solamylem rozpuštěným ve vodě. Promícháme, ještě krátce prohřejeme a podáváme s rýží nebo vařenými brambory.