

Kuřecí soté s nivou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 400 g
- Šunka 100 g
- Cibule 1 ks
- Žampiony 5 ks
- Niva 100 g
- Vývar 1.5 l
- Smetana 0.5 l
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Škrob 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso nakrájíme na tenké nudličky, osolíme a opepříme, obalíme ve škrobu a přidáme jedno vejce. Necháme uležet a zatím si připravíme omáčku. Nakrájíme cibuli na kostičky, šunku na nudličky, žampiony na plátky a nivu nastrouháme na struhadle najemno. Na rozpáleném tuku orestujeme cibuli, žampiony a šunku potom podlijeme vývarem a necháme několik minut povařit. Poté zahustíme škrobem, který rozmícháme ve studené vodě a minutu povaříme. Naložené maso opečeme na tuku několik minut a vložíme do omáčky, celé pak krátkou chvíli povaříme, přidáme nastrouhanou nivu a šlehačku. Dosolíme podle chuti a na talíři můžeme posypat sekanými mandlemi a zelenou petrželkou.