

Kuřecí plátek na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí prsa 2 ks
- Olej 1 lžíce
- Cibule 30 g
- Houby 100 g
- Máslo 40 g
- kmín 1 špetka
- Grilovací koření 1 ks
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na lžíci oleje krátce osmahneme drobně nakrájenou cibuli. Přidáme nakrájené čerstvé nebo nakládané houby a dusíme do poloměkka. Během dušení okořeníme kmínem a osolíme. Mezitím prsíčka nakrájená na plátky mírně naklepeme, osolíme a opepříme a lehce posypeme grilovacím kořením. Plátky osmahneme na horké pánvi s máslem na plátky přidáme podušené houby. Vložíme na teplý talíř a udržujeme v teple. Výpek z pánve z hub přelijeme k výpeku z masa, přidáme trochu vody a ke konci, jakmile vytvoříme šťávu, přidáme kousek másla a promícháme(již nevaříme)5 minut. K plátkům s houbami přilijeme šťávu a přidáme přílohu (např.hranolky).