

Kuřecí nudličky s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Sůl 1 špetka
- Kuřecí prsa 600 g
- Olej 4 lžíce
- Žampiony v nálevu 1 plechovka
- Kečup 3 lžíce
- Med 3 lžíce
- Zeleninový vývar 1 kostka
- Jarní cibulka 2 ks
- Hladká mouka 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa jemně naklepejte, nakrájejte na nudličky a osolte. Osmahněte po obou stranách na oleji. V misce si rozmíchejte kečup, med a bujón na jednolitou hmotu. K osmaženému masu přidejte okapané žampiony, chvilku prohřejte a zalijte bujónovou směsí. Lehce přimíchejte hladkou mouku rozkvedlanou v trošce vody a pořádně promíchejte. Nechte ještě asi dvacet minut bublat, dokud maso pořádně nezměkne.

Podávejte posypané nakrájenou cibulkou.