

Kuře s houbami a rajčaty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- máslo 2 lžíce
- cibule 1 ks
- hříbky 120 g
- sůl 1 lžíce
- petržel 1 ks
- rajče 4 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjeme, rozdělíme na porce, osolíme a opečeme na větší části másla. Do tuku ke kuřeti přidáme drobně pokrájenou cibuli, osmahneme ji na světlý odstín, přidáme oloupaná, na dílky pokrájená rajčata, a je-li třeba, přilijeme trochu vývaru. Na zbylé části másla podusíme houby s jemně sekanou petrželovou natí, přidáme je k ostatnímu, promícháme a pokrm zapečeme v troubě.

Poznámka:

Obměna: Před vložením do trouby posypeme kuře strouhaným sýrem smíchaným se strouhanou houskou.

Přílohy: smažené brambory, rýže.