

Kuře se žampiony a smetanou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1233 kalorií , **1 g** cukrů , **99 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-se-zampiony-a-smetanou>

Příprava

Kuře rozčtvrtíme, osolíme a obalíme v hladké mouce. Na rozpuštěném másle opečeme po obou stranách. Na druhé pánvi na másle podusíme žampiony pokrájené na širší proužky a cibuli a jen málo podléváme horkou vodou. Opečené kuře dáme do kastrolu, přilijem šťávu z hub, cibulek a bílé víno, a dusíme asi 15 minut. Pak přilijeme 2/3 smetany rozmíchané se lžící polohrubé mouky a opět dusíme a to asi 10 minut. Jakmile je maso měkké, ve zbytku smetany rozmícháme žloutek z vejce a již nevaříme.

Tip k receptu

Podáváme ve věnci utvořeném z rýže a kolem obložíme houbami a cibulkami.

Ingredience

- 1 celé kuře
- 1 svazek mladých cibulek
- 1 hrnek pokrájených žampionů
- 200 -250 ml zakysané smetany
- 1 dcl bílého vína
- 4 lžíce másla
- 1 lžíce polohrubé mouky
- 1 vejce
- sůl dle potřeby
- 1 citrón
- 4 lžíce hladké mouky
- 4 lžíce másla - na žampiony a cibulku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

