

Plněná kuřecí prsa se žampionovou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

868 kalorií , **0 g** cukrů , **88 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnena-kureci-prsa-se-zampionovou-omackou>

Příprava

Maso opláchneme, osušíme, naklepeme na tenký plát, osolíme a opeříme. Na plátky masa uložíme po 2 kolečkách šunky a sýra a zavineme. Na troše oleje maso prudce ze všech stran opražíme, přeložíme do zapékací mísy a polijeme výpekem a vodou nebo vývarem. Přikryjeme pokličkou nebo alobalem a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme doměkka. Mezitím houby očistíme a nakrájíme na osminky. Na troše oleje a másla je orestujeme, podlijeme vodou, přidáme oba bujóny a povaříme doměkka. Krátce před koncem trochu mouky smícháme s vodou, přimícháme do omáčky, necháme projít varem, dle potřeby dochutíme pepřem, solí, citronem a nakonec v omáčce necháme rozpustit tavený sýr. Maso překrojíme, dáme na talíř a přelijeme houbovou omáčkou. Podáváme s rýží a zeleninou.

Tip k receptu

Když máme radši smetanové omáčky, přilijeme sladkou trvanlivou smetanu /30%/ a pak ještě dochutíme.

Ingredience

- 8 kuřecích prsou
- 16 plátků sendvičové šunky
- 16 plátků tvrdého sýra
- troška soli
- troška pepře
- 300 g žampionů
- 50 g taveného sýra
- pár kapek citronové šťávy
- 1/4 kostky zeleninového bujónu
- 1/4 kostky drůbežního bujónu
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 2 lžíce másla
- trochu hladké mouky na zahuštění

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod

