

Kuře s houbami a medem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

209 kalorií , **28 g** cukrů , **2 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-s-houbami-a-medem>

Příprava

Kuřecí prsa nakrájíme na kousky, osolíme a zprudka osmahneme na olivovém oleji. Dáme stranou. Do pánve vhodíme nakrájené žampiony a rozmarýn a smažíme dozlatova. V hrnku vody rozmícháme bujón, med a kečup a nalijeme na žampiony. Vložíme maso a na mírném ohni vaříme asi 20 minut.

Ingredience

- 4 kuřecí prsa
- sůl
- 100 ml olivového oleje
- 250 g žampionů
- 20 ml kečupu
- 2 lžíce včelího medu
- 1 kostka drůbežího bujónu
- rozmarýn

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Rodina, Hlavní chod