Kuřecí nudličky na víně a žampiónech

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **4**

879 kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **119 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/kureci-nudlicky-na-vine-a-zampionech

Příprava

Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno, orestujeme na rozpáleném olivovém oleji. Když je cibule orestovaná, přidáme pokrájené žampióny, přidáme na nudličky nakrájené kuřecí maso, podlijeme vínem a dusíme, až je maso měkké a žampióny až jsou měkké. Poté osolíme, opepříme, okořeníme tymiánem a podáváme.

Tip k receptu

Podáváme s brambory.

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 1 ks cibule
- 300 g žampionů
- 4 lžíce olivového oleje
- 500 ml červeného vína
- špetka pepře
- špetka soli
- špetka tymiánu

Kategorie

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