

Kuřecí prsa na hlívě ústříčné



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1717 kalorií , **0 g** cukrů , **100 g** tuků , **158 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-prsa-na-hlive-ustricne>

Příprava

Očištěné maso jemně naklepeme a opečeme na rozpáleném oleji. Přidáme na nudličky nakrájenou slaninu a na menší kousky nakrájenou hlívu, prolisovaný česnek, bobkový list a vývar. Dochutíme vegetou a přikryté dusíme doměkka. Mezitím si připravíme zátřepku - mouku, obě smetany a sůl promícháme a přidáme k masu, krátce povaříme, dochutíme solí a na talíři posypeme najemno nasekanou petrželovou natí. Podáváme s tarhoňou alebo bramborami.

Ingredience

- 600 g kuřecích prsou
- 100 g slaniny
- 200 g hlívy ústříčné
- 100 ml sladké smetany na vaření
- 2-3 stroužky česneku
- 1 bobkový list
- 150 ml drůbežího vývaru
- trochu Vegety
- 2 lžíce hladké mouky
- 2,5 dcl zakysané smetany
- trochu petrželové natě
- trochu soli
- 4-5 lžic rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Něco extra, Chudý student, Rodina, Hlavní chod