

Kuřecí Rosini



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

387 kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-rosini>

Příprava

Maso naklepeme na tenší plátky, osolíme, opepříme a na oleji prudce z obou stran opražíme. Měkké maso vybereme a odložíme na teplé místo. Do výpeku dáme očištěná a nakrájená játra. Orestujeme, přidáme na plátky nakrájené žampiony, zaprášíme moukou, podlijeme vínem, osolíme, opepříme, dochutíme hořčicí a dle potřeby vývarem. Krátce povaříme a můžeme podávat. Podáváme s rýží, nebo s bramborami a zeleninou.

Ingredience

- 4 kuřecí prsa /á 150 g/
- 200 g žampionů
- 200 g kuřecích jater
- špetka soli
- špetka pepře
- 100 ml bílého vína
- troška Dijonské hořčice
- trocha hladké mouky na zahuštění
- trocha drůbežího vývaru

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Drůbež a králík,
Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

