

Kuře ve smetanové houbové omáčce

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

1021 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-ve-smetanove-houbove-omacce>

Příprava

50 g másla dáme rozpustit do hrnce, cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a zpěníme ji na rozpuštěném másle, přisypeme mletou sladkou papriku, zamícháme, vložíme porce kuřete, osmahneme, podlijeme vodou a dusíme doměkka a podle potřeby podléváme. Když je kuře měkké, porce vyjmeme, šťávu zahustíme smetanou, zaprášíme hladkou moukou a provaříme cca 20 minut. Houby očistíme, nakrájíme na kousky a podusíme je na másle, přidáme kmín a osolíme. Poté podušené houby vložíme do omáčky, dochutíme solí, vložíme porce kuřete a prohřejeme.

Ingredience

- 1 ks kuřete
- 500 g čerstvých hub
- 1 ks cibule
- 300 ml sladké smetany
- 100 g másla
- 2 lžíce hladké mouky
- špetka kmínu
- 2 lžičky mleté papriky
- špetka soli

Kategorie

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