

# Kuřecí ragů s hříbky a pečenými brambory



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 20min , Porce: 6

**3355** kalorií , **6 g** cukrů , **157 g** tuků , **247 g** bílkovin

**Autor:** hOJSADLO

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-ragu-s-hribky-a-peceny-mi-brambory>

## Příprava

Brambory dobře omyjeme a zlehka povaříme dopoloměka. Rozkrájíme na čtvrtky a vložíme na vymaštěný plech, osolíme, okmínujeme přidáme na drobné kousky nakrájenou kapii a pórek. Asi 10 minut grilujeme na 250°C. Na závěr posypeme nahrubo rozsekanou petrželí. Prsa a hříbky nakrájíme na stejné kousky (asi 2x2 cm), zprudka orestujeme na másle, přidáme smetanu, sherry a drůbeží vývar. Osolíme, opepříme a okmínujeme. Krátce podusíme, zahustíme dle potřeby máčeným škrobem, provaříme a přidáme kysanou smetanu - lehce promícháme a dále nevaříme. A servírujeme.

## Ingredience

- 0,9 kg kuřecích prsou
- 0,5 kg hřibů
- 250 ml smetany
- 200 ml zakysané smetany
- 100 g másla
- 200 ml drůbežího vývaru
- asi 2 lžíce Solamylu
- 50 ml oleje
- 1 kg malých brambor
- 100 g papriky (kapie)
- 100 g pórků
- 100 ml Sherry
- 3 dkg soli
- 1 lžíce kmínu drceného
- 3 špetky pepře
- hrst ploché petrželové natě

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně,  
Finančně náročnější, Drůbež a králík,  
Rychlovka, Labužník, Hlavní chod

