

# Kuřecí směs s pórkem na smetaně



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**126** kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-smes-s-porkem-na-smetane>

## Příprava

Maso nakrájíme na nudličky a dáme restovat do pánve na lžici másla. K opečenému masu přidáme pórek nakrájený na nudličky a nasekané bylinky, osolíme a opepříme. Vše ještě orestujeme a pak zalijeme vínem. Po chvíli přilijeme smetanu. V trošce vody si rozmícháme Solamyl a směs lehce zahustíme.

### ▣ Tip k receptu

Vhodná příloha jsou krokety nebo hranolky.

## Ingredience

- 4 kuřecí prsa
- 1 pórek
- lžíce másla
- 2 snítky oregana
- 2 snítky estragonu
- sůl
- špetka bílého pepře
- 100 ml bílého vína
- 200 ml sladké smetany
- lžička Solamylu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

