Kuřecí soté s houbami

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: **4**

1548 kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: palino

Odkaz: https://srecepty.cz/kureci-sote-s-houbami

Příprava

Na lžíci oleje lehce orestujeme na drobno nakrájenou cibulku. Přidáme kuřecí maso nakrájené na nudličky, osolíme, opepříme. Vše restujeme cca. 15 min. Poté k masu přidáme na plátky nakrájené žampiony, které jsme si mezitím opekli na druhé pánvi na lžíci oleje. Vše zalijeme smetanou a ještě zhruba 5 minut na pánvi povaříme. Podáváme s rýží a petrželkou.

Ingredience

- 1 ks cibule
- 400 g dlouhozrnná rýže
- 250 ml smetana ke šlehání (šlehačka)
- 1 lžička sůl
- 1 špetka pepř
- 1 lžíce rostlinný olej
-
- 6 ks žampionů
- 3 kuřecí prsa

Kategorie

Česká, Finančně nenáročné