

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

Ingredience

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

Kategorie

Finančně nenáročné

