

# Žampionová omáčka s kuřecími nudličkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 2

**1250** kalorií , **0 g** cukrů , **93 g** tuků , **78 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zampionova-omacka-s-kurecimi-nudlickami>

## Příprava

Nakrájené žampiony orestujeme na másle, osolíme, přidáme kmín, podlijeme vodou a dusíme do měkka. Zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně a povaříme. Na oleji orestujeme nakrájené a okořeněné maso.



### Tip k receptu

Omáčka by měla být hustá. Podáváme s knedlíky z housek, nebo těstovinami.

## Ingredience

- ✓ 300 g kuřecích prsou
- ✓ 1 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ troška Koření na kuře
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka soli
- ✓ 250 g žampionových hlaviček
- ✓ 150 ml vody
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 vrchovatá lžička hladké mouky
- ✓ 1 balení smetany ke šlehání (šlehačky)

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

