Kuřecí prsa, smetanové houbičky, šťouchaný brambor s jarní cibulkou

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

40 min

4



3.0

2818

Budete potřebovat

kuřecí prsa	600 g
koření Gurmánské kuře od Vitany	4 g
olivový olej	10 g
cibule	40 g
anglická slanina	60 g
žampiony	320 g

smetana 33%	200 g
sůl	1 g
pepř	0,5 g
vařené brambory	600 g
máslo	20 g
jarní cibulka	100 g

Příprava receptu

Kuřecí prsa potřeme olivovým olejem a necháme krátce odležet. Poté zprudka opečeme z obou stran na pánvi, posypeme kořením a vložíme do předehřáté trouby na 120 C přibližně 10-15 minut dopéci. Slaninu orestujeme na tuku, přidáme cibulku a krátce orestujeme. Přidáme žampiony a restujeme na mírném stupni, poté zjemníme polovinou smetany a dochutíme solí a pepřem. Do uvařených brambor vlijeme druhou polovinu smetany, máslo a nakrájenou jarní cibulku. Lehce zamícháme.