

Kuřecí steaky s žampionovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: rebe



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí řízky 300 g
- žampiony 300 g
- bílé víno 200 ml
- voda 200 ml
- olej 2 lžíce
- zakysaná smetana 1 kelímek
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka
- grilovací koření 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky mírně naklepeme, okořeníme grilovacím kořením a dáme odležet. Mezitím si v kastrůlku smícháme víno s vodou, které svaříme, pak přidáme nakrájené žampiony (na čtvrtky, příp. osminky - podle velikosti) a necháme přejít varem. Okořeníme solí a pepřem a přidáme zakysanou smetanu. Vaříme na mírném plameni do zhoustnutí. Připravené řízky orestujeme na trošce oleje, přendáme na talíře a navrstvíme na ně žampiony s omáčkou. Jako příloha jsou vhodné vařené brambory nebo hranolky.