KURACIE SOTÉ SO ŠAMPIŇÓNMI OD HUGA





Jednoduché, rýchle, klasické jedlo, ktorým nič nepokazíte.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
400 gramov kuracích pŕs
150 gramov čerstvých šampiňónov
1 malú červenú papriku

trochu soli, trochu oleja, trochu masla
Solamyl, petržlenovú vňať

Postup:
Šampiňóny nakrájajte na väčšie kúsky a prudko opečte na panvici s rozpáleným olejom pekne do zlata.
Na druhej panvici s rozpáleným olejom opečte kuracie prsia nakrájané na malé kúsky. Pre vložením do oleja ich obaľte v Solamyle. Pridajte k nim na slíže nakrájanú červenú papriku. Ochuťte soľou.
Zmiešajte pripravené, opečené šampiňóny spolu s kuracím mäsom, pridajte plátok masla na zjemnenie a nakrájanú petržlenovú vňať. (Na dochutenie môžete použiť kvapku sójovej omáčky). Ak chcete trochu viac omáčky iba pridajte trošku vody a chvíľu poduste. Solamyl už tam je, takže omáčka bude správne hustá.
HOTOVO!

Už len pripraviť prílohu podľa vlastnej chuti a výborný obed je hotový.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo