

Kuřecí maso na houbách

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

1/2 kg	kuřecí maso
	sůl
	mletý pepř
	olivový olej
250 g	houby (např. malé hříbky)
1 lžička	drcený kmín
60 g	máslo
2 ks	cibule
1 ks	jarní cibulka (nemusí být)
3 stroužek	česnek
1 dl	bílé víno
1/2 l	voda nebo vývar
100 ml	zakysaná smetana



Postup přípravy

Kuřecí maso omyjeme a nakrájíme na kostičky. Osolíme, opepříme a zakapeme olivovým olejem. Houby očistíme, nakrájíme na kousky a posypeme drceným kmínem. V hlubší pánvi si rozežřejeme máslo a osmahneme na něm nejprve nasekanou cibuli (pokud máme, přidáme i jarní cibulku) a po chvíli vhodíme i pokrájené kuřecí maso. Osmahneme ze všech stran dozlatova, přidáme nasekaný česnek s pokrájenými houbami a zalijeme bílým vínem s vodou nebo vývarem. Dusíme zhruba 20 minut, dokud nejsou houby měkké. (Je-li potřeba, přilijeme ještě trochu vody či vývaru.) Na závěr přidáme zakysanou smetanu a podle chuti dosolíme. Podáváme s dušenou rýží.