

Kuřecí prsa na žampionech

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

1/2 kg	kuřecí prsa
	sůl
	pepř mletý
2 lžíce	olivový olej
kousek	máslo
1 ks	cibule
6 až 10 ks	žampiony (podle velikosti)
1/2 l	voda nebo vývar
1/2 ks	šťáva z citronu
trochu	zelená petrželka



Postup přípravy

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme, osolíme a opepříme z obou stran. V hrnci si rozejdeme olivový olej s kouskem másla a kuřecí prsa v něm zprudka osmahneme ze všech stran dozlatova. Kuře na chvíli vyndáme a do hrnce přidáme nasekanou cibuli a pokrájené žampiony, které také osmahneme. Poté žampiony vyndáme a maso vrátíme zpět. Zalijeme vodou či vývarem. Přiklopíme pokličkou a dusíme zhruba 30 minut (aby bylo maso krásně měkké), podle potřeby ještě přilijeme vývar. Na závěr k masu vrátíme žampiony a také je necháme změkhnout. Dochutíme troškou citronové šťávy a nasekanou zelenou petrželkou. Kuřecí prsa na žampionech podáváme nejlépe s dušenou rýží.