

# Kuřecí omáčka

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

500 g	kuřecí prsa
1 menší plechovka	žampiony (mohou být i čerstvé)
200 ml	smetana na vaření
2 kostka	drůbeží bujón
1 ks	cibule
	olej
	jíška
	koření na kuře
	sůl
	pepř



## Postup přípravy

V hrnci si zpěňte na oleji cibuli nakrájenou nadrobno a následně vložte na kostičky nakrájená kuřecí prsa. Osolte, opepřete, přidejte koření na grilované kuře a chvíli nechte maso smažit. Přidejte žampiony, bujón a trochu vody a po změknutí masa vodu dolijte. Do omáčky vlijte smetanu na vaření a zahustěte hladkou moukou rozmíchanou ve vodě nebo kupovanou jíškou. Nakonec omáčku dochuťte kořením na grilované kuře, solí a pepřem, popřípadě můžete přidat i další druhy koření dle chuti. Dobře v omáčce vynikne houbové koření.

Hotovou kuřecí omáčku podáváme s rýží nebo těstovinami.