

## Kuře v krémové omáčce



### Ingredience **pro 4 osoby**

<b>600 gr</b>	Kuřecí prsa
<b>400 gr</b>	Žampióny
<b>500 ml</b>	Kuřecí vývar
<b>100 ml</b>	Bílé víno suché
<b>250 ml</b>	Smetana na vaření 12%
<b>60 gr</b>	Máslo
<b>25 gr</b>	Hladká mouka
<b>2 lžíce</b>	Olivový olej extra panenský
<b>1 ks</b>	Cibule
<b>1 ks</b>	Stroužek česneku
<b>2 lžičky</b>	Hořčice
<b>1 snítka</b>	Tymián
<b>p.p.</b>	Sůl

## Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

**30**  
min**30**  
min**0**  
min

## Cena

**500 ml kuřecího vývaru**

Přípravu našeho kuřete v krémové omáčce začneme přípravou kuřecího vývaru. Návod naleznete [zde](#). Užíváme-li hotový vývar, držíme se pokynů výrobce. Vývar udržujeme stále horký...



1 cibule 1 stroužek česneku

Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno, česnek prolisujeme...



400 gr žampiónů

Očistíme žampióny: hlavičku jemně přetřeme mokrou utěrkou a nožičku oškrábeme nožkem. Dřevnatý konec odřežeme. Menší žampiony překrojíme na půl, větší na čtvrtky...



600 gr kuřecího masa

Kuřecí prsa rozkrojíme napůl, zbavíme kůže, kostí a povrchových blan...



Poté je nakrájíme na menší kousky...





6.

2 lžíce oleje 25 gr másla

Ve vhodném hrnci anebo v hluboké teflonové pánvi rozežřejeme olivový olej s půlkou másla, přidáme cibuli a česnek a necháme zesklivatět na mírném ohni po dobu 5 až 10 minut. Přidáme kostky kuřete, zvedneme oheň a za častého míchání orestujeme po všech stranách dozlatova. Solíme až po uvaření...



7.

Přidáme žampióny a za občasného míchání orestujeme dalších pár minut...



100 ml bílého vína

Přilijeme víno a na mírném ohni pokračujeme ve vaření...



25 gr mouky 35 gr másla

Mezitím připravíme světlou jíšku: v hrnci rozpustíme zbývající máslo, přidáme přesátou mouku, energicky rozmícháme a na nízkém ohni za stálého míchání povaříme 1-2 minuty...



500 ml vývaru

Přilijeme horký vývar, metličkou dobře rozmícháme a za stálého míchání vaříme na mírném ohni do zhoustnutí..



Poté jíšku přidáme ke kuřeti s žampiony..



12.

250 ml smetany | sůl | čerstvě mletý pepř | 2 lžičky hořčice | 1 snítkka čerstvého tymiánu

Přidáme také hořčici, smetanu a krátce povaříme, aby omáčka zhoustla. Nakonec přidáme lístky tymiánu, dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem.

Naše kuře v krémové omáčce podáváme ihned, ještě teplé. Jako vhodnou přílohu můžeme servírovat rýži basmati anebo pečivo.