# Smetanová tarhoňa s kuřecím masem a žampiony

10 porcí

Tarhoňa 900g

Kuřecí stehenní řízek 1000g

Žampiony 300g

Smetana 31% 150g

Cibule 170g

Olej 60 ml

Petrželka 10g

Sůl

Kuřecí maso omyjeme a nakrájíme na kousky (umeleme). Cibuli necháme zesklovatět, přidáme maso a orestujeme. Dále přidáme namleté žampiony, osolíme, podlijeme vodou či vývarem a dusíme do měkka.

Tarhoňu připravíme zvlášť, před vařením ji můžeme mírně orestovat na másle – cca 5 minut.

Uvařenou tarhoňu smícháme s masem a žampiony, přidáme smetanu a krátce prohřejeme.

Zdobíme petrželkou.

Podáváme s rucolou a polníčkem, přelitým hořčičnou omáčkou.

Dobrou chuť!