***Recept na kuřecí ragú*** *(doba přípravy 30 minut):*

Na 1 porci bude potřeba:

50g kuřecího masa (prsa nebo stehna) – nakrájet na kousky

½ cibule

2 - 3 čerstvé žampiony (možno nahradit i sterilovanými příp. zmraženými)

2 sterilované okurky

lžíce zakysané smetany

2 malá rajčátka

sůl, pepř, 2 bobkové listy, olej na pánev

půl lžičky višňové marmelády – není povinná

Na pánvi orestujeme nakrájenou cibuli, maso, pak přidáme nakrájené žampiony a ještě chvíli restujeme na mírné teplotě. Podlijeme vodou příp. vývarem, osolíme, přidáme bobkové listy a dusíme asi 10 minut, pak přidáme nadrobno nakrájené sterilované okurky. Dusíme ještě 5 minut. Přidáme smetanu, pepř, marmeládu a zamícháme. Je možno přidat trochu vína. Vypneme. Nakrájíme rajčata a necháme je jen prohřát. Vyjmeme bobkové listy. Servírujeme nejlépe s těstovinami.