

Kuřecí nákyp se zeleninou a žampiony



Ingredience 10 porcí:

- 1000 g kuřecích prsou
 - 200 g sýra Eidam
 - 250 ml mléka
 - 5 vajec
 - 150 g hladké mouky
 - 150 g pórků
 - 100 g žampionů
 - Koření kari, solamyl, česnek, sůl

Kuřecí prsa nakrájíme na malé nudličky nebo kostičky, smícháme s pórkem, žampiony, vejci, solamylem, mlékem, moukou a kořením. Necháme 30 minut odležet a poté pečeme asi 20 minut na vymaštěném plechu ve vrstvě 3-4 cm. Před koncem pečení posypeme nastrohaným sýrem. Podáváme s bramborem nebo s bramborovou kaší.

DOBROU CHUŤ!!!