

# Zapékaná drůbeží směs

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

drůbeží maso

bešamelová omáčka

cibule

žampiony

sůl

pepř

sýr

citron

## Postup

Jakékoli pečené drůbeží maso vykostíme a nakrájíme na kostičky. Maso zalijeme bešamelovou omáčkou ( na tuku mírně opečeme mouku a postupně do hladka rozmícháme s mlékem ), přidáme osmaženou cibulku a žampiony. Osolíme, opepříme, posypeme sýrem a zapečeme. Hotovou směs zakápneme citronem.

Příloha:

bílé pečivo