

# Zapékané kuřecí maso v houbové omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kg brambor, 150 g másla, sůl, 4 kuřecí řízky

Na houbovou omáčku:

100 g sušených hub, 1 l mléka, 1 zakysaná smetana, 3 lžíce hladké mouky, sůl

## Postup

Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky, vkládáme do vymazané zapékací misky, osolíme. Na brambory pokládáme osolená kuřecí prsa. Omáčku uděláme tak, že dáme vařit sušené houby do vody. Z mléka, mouky a kysané smetany uděláme směs na zahuštění vařených hub a osolíme. Směsí z hub zalijeme kuřecí prsa s bramborami a pečeme v troubě asi 45 minut až 1 hodinu.