

# Zapékaná drůbeží směs

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

drůbeží maso

bešamelová omáčka

cibule

žampiony

sůl

pepř

sýr

citrón

## 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 citrónem.

Přílohy:

bílé pečivo