

# Zapečené drůbeží mňam

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience::

80 g másla

200 g žampionů

200 g cibule

250 g rajčat

100 g anglické slaniny

sůl

pepř

200 g strouhaného sýra

## Postup

Postup přípravy: Na rozehřátém másle orestujeme nakrájené žampiony a cibuli, přidáme na kostičky nakrájená a oloupaná rajčata a nudličky slaniny. Osolíme, opepříme, chvíli podusíme, přidáme nakrájené kuřecí maso, promícháme, posypeme sýrem a zapečeme dozlatova. Podáváme s chlebem nebo pečivem.