

Kuřecí nudličky ve smetanové omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej na pečení

600 g kuřecích prsou

česnekový pepř

125 g smetany

sůl

2 lžíce hladké mouky

Můžeme přidat pórek, žampiony, olivy nebo anglickou slaninu

120 g strouhaného uzeného eidamu

Postup

Kuřecí prsa nakrájejte na nudličky, okořeňte česnekovým pepřem a smíchejte s hladkou moukou. Zprudka je opečte na rozehřátém oleji a zalijte smetanou, krátce povařte. Směs dochuťte dle potřeby solí, přeložte do zapékací misky a posypte strouhaným sýrem. Zapečte v rozehřáté troubě do zlatova.