

Zapékaná drůbeží směs

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
sýr
drůbeží maso
cibule
citrón
bešamelová omáčka
pepř
žampiony

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