

Kuřecí nákyp se sýrem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g kuřecího masa

1 vejce

50 g tvrdého sýra na strouhání

1 rohlík

4 lžíce mléka

4 lžíce másla nebo Hery

podle potřeby strouhanka, sůl pažitka nebo petrželka

Postup

1. Upečené kuřecí maso umeleme, k tomu umeleme houskou předem zvlhčenou mlékem, přidáme žloutek, lehce osolíme, vmícháme sekanou petrželku nebo pažitku a tuhý sníh z jednoho bílku.
2. Hmotu vložíme do vymazané a strouhankou vysypané formy a v přehřáté troubě upečeme.
3. Těsně před dopečením ještě povrch posypeme strouhaným sýrem. Kuřecí nákyp doplníme vařenými bramborami a zeleninovým salátem.