

Zapečené kuře s hořčičnou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 kuřecích palíček
2 dcl bílého vína
10 dkg eidamu
2 lžice hořčice
1 Rama Cremefine
5 lžic strouhanky

Postup

Kuřecí palíčky opečeme na rozehřátém oleji, osolíme, opeříme a opaprikujeme. Podlijeme vařící vodou a dusíme. Měkké maso dáme do zapékací misky. Do vypečené šťávy nastroháme sýr a mícháme, dokud se nerozpustí. Potom přidáme smetanu, kterou rozšleháme s vínem a hořčicí. Ve chvíli povaříme. Hotovou omáčku nalijeme na kuřecí palíčky, posypeme strouhankou a pečeme ve vyhřáté troubě. Pokrm je hotový, a se na povrchu vytvoří křupavá kůrčička. Podáváme s bramborem nebo bramborovou kaší.