

Zapečené žampiony

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kuřecí prsíčka

100 g másla

sůl

pepř

500 g žampionů

40 g mouky

500 ml mléka

muškátový oříšek

1 kostka masového vývaru

5 g strouhanky

několik snítek petrželky

Postup

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a 15 minut opékáme na 40 g másla. Poté je vyjmeme osolíme, opepříme, nakrájíme na plátky a rozdělíme do 4 zapékacích misek. Žampiony ořeme, rozčtvrtíme, na vypečeném tuku je 5 minut smažíme a poté navršíme na maso. Mouku osmahneme na 60 g rozehrátého másla, zalijeme mlékem a za stálého míchání necháme přejít varem. Osolíme, opepříme, ochutíme muškátovým oříškem a kostkou masového vývaru. Troubu předehřejeme na 200 °C. Maso a houby zalijeme omáčkou, posypeme strouhankou a zapékáme v troubě asi 10 minut. Houbové pánvičky podáváme posypané petrželkou.