

Gratinované kuřecí nudličky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1567 kalorií , **2 g** cukrů , **101 g** tuků , **145 g** bílkovin

Autor: pskrob

Odkaz: <https://srecepty.cz/gratinovane-kureci-nudlicky>

Příprava

Nakrájenou cibuli osmahneme na oleji (nebo na másle), přidáme na nudličky nakrájené kuřecí maso a šunku, osolíme a necháme osmahnout. Jako poslední přidáme na plátky nakrájené žampiony, které necháme asi 4 minuty smažit do změknutí. Mezitím v misce rozšleháme vejce, přidáme sýr a smetanu ke šlehání. Směs nalijeme na maso, které máme připravené v zapékačí misce. Vše dáme zapéct do trouby na 200°C.

Ingredience

- 400 g kuřecích prsou
- 15 dkg šunky v celku
- 150 g nastrohaného tvrdého sýru
- 15 dkg žampionů
- 2 slepičí vejce
- 1/2 kelímku smetany ke šlehání
- špetka soli
- 1 lžíce oleje
- 1 větší cibule

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod

