

# Kuřecí kousky se sýrem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 45min , Porce: 2

306 kalorií , 0 g cukrů , 16 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-kousky-se-syrem>

## Příprava

Maso z kuřecího stehna omyjeme, nakrájíme na menší kousky, mírně osolíme a opeříme. Máslo rozehejeme a kousky masa na něm zvolna opečeme. Podlijeme trochou vody, přidáme houbové koření a pod pokličkou dusíme do měkka. Tvrdý sýr nastrouháme na slzičkovém struhadle. Omáčku zahustíme v mléce rozmíchaným škrobem a krátce jí povaříme. Přidáme nastrouhaný sýr a omáčku mícháme do rozpuštění sýra. Kuřecí kousky se sýrem podáváme s vařenými těstovinami.

## Ingredience

- ✓ 1 větší kuřecí stehenní řízek
- ✓ 1 plátek másla
- ✓ sůl
- ✓ mletý pepř
- ✓ 2 lžičky houbového koření
- ✓ 300 ml plnotučného mléka
- ✓ 1 lžička kukuřičného škrobu
- ✓ 2 lžíce strouhaného sýra

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

