

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 opepříme. Máslo rozežřejeme 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

