

Krutí se sýrem a žampiony



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

427 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-se-syrem-a-zampiony>

Příprava

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na menší kousky, nebo na nudličky. Nakrájené maso dáme do misky, osolíme, opepříme a promícháme. Poprášíme kukuřičným škrobem a dobře promícháme. Sýr nakrájíme na kostičky, žampiony a česnek nasekáme na drobno. Na teflonové pánvi rozežřejeme máslo, přidáme maso a pomalu opékáme, dokud maso nezbělá. Poté přidáme nasekané žampiony a opékáme za stálého míchání 10 minut. Přidáme nasekaný česnek, krátce orestujeme a zalijeme mlékem. Chvilku provaříme a sýr nakrájený na drobno v něm rozpustíme a dochutíme solí. Krutí se sýrem a žampiony podáváme s těstovinami.

Tip k receptu

Žampionů můžeme dle chuti dát i více.

Ingredience

- 250 g krutího masa (prsou)
- 6 malých žampionů
- 40 g uzeného sýra
- 250 ml mléka
- 1/4 lžičky soli
- mletý černý pepř
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 2 - 3 stroužky česneku
- 1 plátek másla

Kategorie

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

