



Zapékané kuře se smetanou a žampiony

Ingredience

- 400 g kuřecí prso
- 250 g smetana
- 34 g MAGGI Nápady Zapečené kuře se žampiony a smetanou
- 150 g žampiony
- 1 větší cibule
- 1 stroužek česnek
- 1 lžíce máslo
- 50 g parmazán

Postup

1. Kuřecí prsa nakrájejte na plátky. Na pánvi rozehejte máslo, přidejte 3/4 nadrobno nakrájené cibule (část nechte stranou) a česnek a restujte 2 minuty. Přidejte nakrájené žampiony a restujte dalších 5 minut.
2. Obsah sáčku Maggi Nápady - zapékané kuře se smetanou a šampiony smíchejte s 250 ml smetany ke šlehání a dobře promíchejte. Předehřejte troubu na 200°C (180°C s horkovzduchem).
3. Do zapékací mísy nejprve rozložte orestované žampiony s cibulí a česnekem. Navrch pokládejte plátky kuřecího masa a vše přelijte připravenou smetanovou směsí.
4. Posypte vršek zbytkem cibule a nastrouhaným sýrem (parmezan, gouda či eidam) a vložte do trouby na 200°C (180°C na horkovzduch). Pečte přibližně 30 minut, dokud se maso nepropeče.
5. Hotové jídlo ozdobte čerstvým tymiánem nebo petrželkou. Podávejte s rýží, bramborovou kaší nebo čerstvým chlebem.

⌚ 49 Měně

⊕ 5

| | |
|-----------|-------------|
| Sacharidy | 12.16 G |
| Energie | 262.37 kcal |
| Tuky | 12.86 G |
| Protein | 24.2 G |