

seler z kurczakiem i pieczarkami



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

seler	400 g
pieczarki	150 g
masło	1 łyżka
upieczony kurczak	500 g
margaryna	60 g
mąka	60 g
wywar z warzyw	1 szklanka
śmietana	1 szklanka
jajko	2 szt
starty ser	2 łyżki
masło	40 g
sól,przyprawa uniwersalna, łyżka przyprawy do zup	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

seler ugotować w skórce, obrać i pokroić w paski. pieczarki pokroić w paski i podsmażyć. mięso z kurczaka oddzielić od kości, pokroić w pączki. tłuszcz - 1 łyżkę stopić, wymieszać z mąką, rozprowadzić śmietaną i wywarem. doprawić do smaku. do sosu włożyć pieczarki, seler i kurczaka, wymieszać i dodać surowe rozmacone jajka. przełożyć do naczynia żaroodpornego, posypać startym serem pomieszanym z bułką tartą i pokropić masłem. upiec w piekarniku.