



Zapekané kura so smotanou a šampionmi

Ingrediencie

- 400 g kuracie prsia
- 250 ml Smotana
- 1 balenie MAGGI Nápady Zapekané kura so šampiňónmi a smotanou 30 g
- 150 g šampiňóny
- 1 väčšia cibuľa
- 2 strúčiky cesnak
- 1 lyžica maslo
- 50 g syr parmezán

Postup

1. Kuracie prsia nakrájajte na plátky. Na pánvici rozohrejte maslo, pridajte 3/4 nadrobno nakrájané cibule a cesnak a orestujte 2 minúty. Pridajte nakrájané šampióny a restujte ďalších 5 minút, aby zmäkli.
2. Obsah vrečka Maggi Nápady - zapekané kura so smotanou a šampiňónmi zmiešajte s 250 ml smotany na šľehanie a dobre premiešajte. Predehriate rúru na 200°C (180°C s ventilátorom).
3. Do zapekacej misy najskor rozložte orestované šampiony s cibuľou a cesnakom. Navrch poukládajte plátky kuracieho mäsa. Všetko prelejte pripravenou smotanovou zmesou.
4. Posypte vrch zvyškom cibule a nastrúhaným syrom (parmezan, gouda či eidam) a vložte do rúry na 200°C (180°C s ventilátorom). Pečte približne 30 minút, kým sa mäso neprepečie.
5. Hotové jedlo ozdobte ervým tymianom alebo petržlenovou vňaťou. Podávajte s ryžou, zemiakovou kašou alebo čerstvým chlebom.

49

5

sacharidy	15.72 g
energie	442.68 kcal
tuky	30.65 g
proteín	26.14 g