

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Kyckling, Gryta, I ugn

KYCKLING JULIENNE I KRUKOR I UGN

Den angivna mängden ingredienser räcker till två kastruller, och det tar 40 minuter att tillaga. Gräddfil kan ersättas med kefir, smaken kommer inte att förlora av detta.

Ingredienser

600 g kycklingfile
1/2 dl mjöl, vete *(30g)*
2,5 dl gräddfil *(el. Kefir)*
1 st lök, gul *(Normalstor)*
500 g champinjon
300 g ost, riven *(pizzaost)*
1 st salt *(Efter smak)*
1 krm svartpeppar *(Efter smak)*

Gör så här

1. Hacka löken, lägg i den skivade svampen och stek tills vätskan avdunstar.

2. Släng i kycklingbitar, stek tills köttet är kokt, stäng av.

3. Häll mjöl, blanda, häll i gräddfil

4. Fördela steken mellan kastrullerna, strö över rikligt med ost och täck över.

5. Grädda köttet med svamp i grytor i 25 minuter på 250 grader, 5 minuter innan locket är klart, öppna locket så att osten får färg.