



- ▮ 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.