

Zapečený Lipánek Zlat'áček s kuřecím masem, bešamelem, hráškem, kukuřicí a mrkví

🕒 20 minut

náročnost ●○○○



Ingredience (2 porce)

- 2 balení Lipánka Zlat'áčka
- 2 kuřecí prsa
- 1 lžička Jihočeského másla
- 1 lžička hladké mouky
- 1/2 l čerstvého plnotučného Jihočeského mléka
- 2 lžíce čerstvé Jihočeské smetany
- špetka muškátového oříšku
- hrst baby mrkve
- hrst hrášku
- hrst kukuřice
- hrst nakrájené pažitky
- sůl
- pepř
- 1 lžíce oleje

Návod na přípravu:

Kuřecí prso nakrájíme na kostičky a orestujeme na oleji spolu se zeleninou. Opeříme a osolíme. V hrnci na Jihočeském máse orestujeme mouku cca 2–3 minuty. Přidáme čerstvé Jihočeské mléko, čerstvou Jihočeskou smetanu, na menší kousky nakrájený sýr Lipánek Zlat'áček (trochu necháme stranou), muškátový oříšek, osolíme a opeříme. Do zapékací mísy přidáme kuřecí maso se zeleninou, zalijeme sýrovou omáčkou a posypeme zbylým sýrem. Pečeme v předehřáté troubě při 190 °C dozlatova. Po upečení ozdobíme pažitkou a podáváme s bagetou.