

Cannelloni v houbové omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí stehenní řízky 300 g
- Olej dle potřeby 1 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Žampiony 150 g
- Cannelloni 10 ks
- Malá cibule 1 ks
- Houbové koření dle chuti 1 ks
- Smetana na vaření 1 ks
- Mléko 150 ml
- Trocha instantní jíšky 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí maso opláchneme a nakrájíme na tenké nudličky. V pánvi rozežhřejeme olej a maso orestujeme, osolíme a opepříme. Přidáme polovinu žampionů nakrájených na tenké plátky a krátce podusíme.

Směs vyjmeme z pánve a po zchladnutí naplníme těstoviny které skládáme do pekáčku. Do pánve přidáme lžíci oleje, orestujeme cibuli nakrájenou nadrobno a vložíme zbytek žampionů nakrájených na plátky. Pak směs osolíme, dochutíme houbovým kořením, podlijeme smetanou, přivedeme k varu,

zahustíme instantní jíškou a dochutíme solí.

Omáčkou zalijeme naplněné těstoviny a přilijeme mléko tak, aby byly zcela ponořené. Pak je posypeme sýrem, zakryjeme alobalem, vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 30 minut. Poté alobal odstraníme a pečeme dál, až povrch zezlátne.