

Pomazánka z kuřecího masa II

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bačkůrka



Suroviny

Porce: 1

- pečeného nebo grilovaného kuřecího masa 100 g
- másla 30 g
- hladké mouky 5 g
- sůl 1 špetka
- sušená celerová nať 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji mlékem a chvíli povaříme
2. Takto připravený základ - bešamel necháme v teplé vodní lázni
3. Na drobno nakrájíme pečené nebo grilované kuřecí maso, to vmícháme do bešamelu
4. Osolíme a dochutíme sušenou celerovou natí
5. Vše dobře promícháme a dáme vychladnout.