



Hříbková omáčka na zapékání



Pro ty, co nemají čas na vaření, ale přesto si chtějí dát něco sytého a teplého, jsou Vitana omáčky na zapékání. Vyzkoušejte třeba hříbkovou omáčku, která obsahuje sušené hříbky a žampiony, které omáčce dodají poctivou houbovou chuť.

Složení suché směsi: tuková báze (glukózový sirup, kokosový olej, mléčná bílkovina), škrob, jedlá sůl, sušený sójový hydrolyzát, aroma (obsahují celer, mléko), kvasnicový výtažek, sušený rajčatový protlak, rostlinný tuk a olej (palmový, řepkový), sušené žampiony řez 2,8 %,

zahušřovadlo guma xanthan, sušený hřib pravý řez 2,1 %, cukr, směs koření.

Návod k přípravě:

1. 400 g nesoleného kuřecího masa nakrájíme na plátky a vložíme do zapékací misky.
2. Obsah sáčku dobře rozmícháme ve 150 ml studené vody a 200 ml smetany ke šlehání (obsah tuku nejméně 30 %).
3. Připravenou tekutou směsí přelijeme plátky kuřecího masa. Obsah zapékací misky promícháme.
4. Zapékáme ve vyhřáté troubě při 200 °C po dobu 30 minut. Při pečení respektujeme zkušenosti s vlastní troubou.