



## Sýrová 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 sýrovou omáčku, kterou můžete zapéct s kuřecím masem, nebo třeba jen těstovinami, a získáte tak skvělé jídlo.

Složení suché směsi: sýrový prášek 39,6 % (sýr, syrovátka, kvasnicový extrakt), škrob, maltodextrin, jedlá sůl, aroma (obsahují mléko), cukr, řepkový olej, palmový olej, pšeničná mouka, kvasnicový extrakt,

zahušřovadlo xanthan, cibule sušená mletá, směs kořenů, sušená petrželová nař, sušená pažitka, řesnekový extrakt.

Návod k přípravě:

1. 400 g nesoleného kuřecího masa nakrájíme na plátky a vložíme do zapékací misky.
2. Obsah sáčku dobře rozmícháme v 50 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 180 °C asi 40-45 minut. Při pečení respektujeme zkušenosti s vlastní troubou.