



### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 kos čebula
- 500 ml smetana za kuhanje
- 10 dag sira
- 500 g piščančjih zrezkov
- 1 vrečka Knorr fix za smetanovo omako
- 1 zavitek skutinega štruklja-kupljenega( zmrznjen)a

## piščančji zrezki v smetanovi omaki

Chef nataša kajzer vukša

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kadar moramo kosilo pripraviti na hitro se lahko lotimo piščančjih zrezkov. Sesekljamo čebulo in jo prepražimo. Prepraženo čebulo odstavimo. Piščančje zrezke posolimo in začiniimo , na olivnem olju hitro popečemo. Nato damo v pekač praženo čebulo, po njej razporedimo pečene zrezke. Posebej zmešamo smetano za kuhanje in vsebino vrečke Knorr fix, če je pregosto dodamo še malo mleka ali vode. Z mešanico zalijemo zrezke in damo v pečico. Pečemo cca.30 minut. Kot prilogo lahko nudimo riž, krompir, sama sem razrezala skutin štrukelj na kolute( kupila sem že pripravljenega), na vsak kolut dala malo sira in popekla v pečici. Okusno kosilo je tako pripravljeno.