

## Gundas OS-kyckling

sön, 23/02/2014 - 19:44 ☐ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

### Veckans mattips, v.1408

Under OS i Sotji skulle jag fixa nåt att äta. Efter lite "jag tager vad jag haver" tillkom denna rätt. Inte alls dum och värd att prova. 😊

### Gundas OS-kyckling

4 port (6 pp/port)

400g Kycklingfilé  
1 msk rapsolja  
salt o peppar  
persillade

SÅS:

1 msk smör  
rödlök  
2 dl trattkantareller  
1 dl rödgul trumpetsvamp  
2 dl matlagingsgrädde, 4%  
soja  
salt o peppar  
rosmarin

50 g prästost, 17%  
fullkornsrís

Skiva kycklingfiléerna och stek i oljan. Krydda med salt, peppar och persillade. Lägg i botten av en ugnssäker form. Stek lök och svamp i smöret. Tillsätt matlagingsgrädde och kryddor och koka ihop ett par minuter. Häll såsen på kycklingen och riv över ost. Gratinera i ugn, 175 grader, 10-15 minuter.

Servera med ris och en god sallad (ej med i pp).

Låt smaka!!

**Källa till webbadress:** <http://xn--din-rna.se/blogg/gundas-os-kyckling>

**Länkar:**

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>