



Jaglane muffinki z kremowym sosem grzybowym

Autor: KuchniaMniam

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Kaszę jaglaną dokładnie wypłukać w zimnej wodzie. Przełożyć na sitko i przelać wrzątkiem tuż przed gotowaniem. Osoloną wodę zagotować i wrzucić sparzoną kaszę jaglaną. Garnek przykryć pokrywką i gotować na małym ogniu, aż będzie miękka, co zwykle trwa 10-15 min. Do przestudzonej kaszy dodać drobno posiekanego fileta z kurczaka, pokrojoną paprykę, rozgnieciony czosnek, jajka i serek. Wszystko wymieszać doprawiając natką pietruszki, solą i pieprzem. Taką kaszę nakładać do silikonowych foremek na muffinki i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piec przez 30 min. W czasie kiedy pieką się muffinki można przygotować sos. Masło rozpuścić na patelni i usmażyć na nim pokrojoną w drobną kostkę cebulę. Dołożyć grzyby i chwilę smażyć, aż grzyby zaczną się przypiekać. Wlać kremówkę i dołożyć łyżkę kremowego serka. Wymieszać, przyprawić i w miarę potrzeby dolewać bulion drobiowy, tak aby sos miał odpowiednią konsystencję. Sos podać do gorących, upieczonych muffinek. Smacznego :)

Muffinki:

1/2 szklanki kaszy jaglanej,

1 szklanka wody,

100 g serka kremowego,

1/2 papryki konserwowej,

1 filet z kurczaka,

1 ząbek czosnku,

2 jajka,

1 łyżka posiekanej natki pietruszki,

sól,

pieprz czarny

SOS:

1 szklanka ugotowanych grzybów leśnych,

1 cebula,

1 szklanka śmietanki kremówki 30% łąciata,

ok 1/2 szklanki bulionu drobiowego,

1 łyżka serka serka kremowego ,

sól,

pieprz czarny,

2 łyżki masła