**Kuřecí raebit**

**10 porcí**

Kuřecí prsa 1000 g

Vejce 5 kusů

Mléko 250 ml

Hladká mouka 150 g

Sýr cihla 200 g

Pórek 150 g

Žampióny 100 g

Kari koření, solamyl, česnek, sůl

Kuřecí prsa nakrájíme na malé nudličky nebo kostičky, smícháme s pórkem, žampióny, vejci, solamylem, mlékem, moukou a kořením. Necháme 30 minut odležet a pečeme asi 20 minut na vymaštěném plechu ve vrstvě 3-4 cm. Před koncem pečením posypeme nastrouhaným sýrem.

