

Kylling Gaston Gérard Serving 4

INGREDIENTS:

4 stk	kyllingfilet
1/2 ts	pepper
2 ss	olje til steking
1 dl	matfløte
1 ts	salt
1 ss	grov sennep
1	løk
1 ts	paprikapulver

PREPARATIONS:

- *Kutt kyllingen i små biter og løk i tynne skiver og stek dem i en varm panne i 3 minutter. Ha på salt og pepper og legg filetene til side.*
- *Hell fløten i pannen sammen med sennep og paprikapulver. Bland godt og kok opp. Legg kyllingfiletene tilbake i pannen og øs litt saus over filetene. Skru ned varmen og la filetene trekke i sausen i 6-8 minutter til de er ferdige.*
- *Server med ovnsbakte poteter.*