

Gurmánske špagety

Potrebuje

- - 200 g kuracích prs
- - 300 g plamienka zimná
- - 16 cherry paradajok
- - 4 trojuholníčky taveného syra Karička Klasik
- - 3 pol. lyžice olivového oleja
- - 2 pol. lyžice lesného medu
- - 6 veľkých strúčikov cesnaku
- - 1 dcl Tokajského vína
- - čerstvá bazalka
- - 1/2 kocky slepačieho bujónu
- - mletá červená paprika, čerstvé chilli papričky podľa chuti, citrón
- - 400 g špagety

Postup

Večer pred prípravou nakrájame prsia na hrubé rezance, pridáme riadne umyté a nakrájané plamienky, 1 polovicu tokajského vína, 1 pol. lyžicu medu, 3 rozpučené strúčiky cesnaku, na jemné kolieska nakrájanú chilli papričku, troška oleja a soľ. Všetko dobre premiešame a uložíme na noc do chladničky.

Na druhý deň zmes vyberieme, vložíme na predom vyhriatu panvicu poliatu olejom a narýchlo orestujeme, kým nám mäsko pekne nezbeleje. Pridáme polovicu na polovičky nakrájaných cherry paradajok, po minútke zalejeme zvyšným tokajským vínom aj medom. Ďalej pridáme približne tretinu 310 gramovej fľašky kečupu OTMA, polku bujónu, syr a miešame, kým sa syr pekne nerozplynie. V prípade potreby podlievame vodou. Pred dokončením pridáme 3 kávové lyžičky mletej papriky, na drobno nakrájanú bazalku (jednu-dve hrste, ev. 3 čajové lyžičky sušenej), na tenké plátočky nakrájaný zvyšný cesnak, nakrájané zvyšné cherry paradajky, poprípade aj ďalšie chilli papričky a po pol minúte ihneď odstavíme.

Tento recept nám posielal: Jozef z Bratislavy

náročnosť: stredná

čas: 2 hodiny

porcie: 4