

Zapečené cestoviny so šampiňónmi a brokolicou

Potrebuje

- - 2 ks brokolica
- - 10 ks šampiňóny
- - 1 ks kuracie prsia
- - 4 strúčiky cesnak
- - 1 PL bravčová masť
- - 1 ks smotana na šľahanie
- - mletá paprika
- - 1 ks vajce
- - 1ks Karička črievko
- - 150 g nastrúhaný syr
- - 1 balíček uvarené cestoviny
- - soľ
- - čierne mleté korenie
- - cesnakové korenie

Postup

Nakrájame si šampiňóny, brokolicu, mäso a ošúpeme cesnak. Mäso si okoreníme cesnakovým korením. Rozpálime masť na panvici. Opečieme spolu s cesnakom len tak, nie úplne. Rošľaháme smotanu s vajíčkom a okoreníme čiernym korením, cesnakovým korením a mletou paprikou. Pridáme Karička črievko a dobre rozmiešame. Zapekáciu misu vymastíme maslom. Pridáme cestoviny, môžeme trošku osoliť. Pridáme šampiňóny, brokolicu a kuracie mäso. Zalejeme pripravenou smotanovou zmesou. Jemne premiešame a posypeme strúhaným syrom. Dáme zapievať. Výborný rýchly obed dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Lenka zo Skalky nad Váhom
náročnosť: stredná
čas: 30 minút
porcie: 4