

Cestovinovo-kuracia bleskovka

Potrebuje

- - 2 kuracie prsia
- - 150g tavený syr Karička
- - 1 kyslá smotana
- - 1 cibuľa
- - olej
- - 1 strúčik cesnaku
- - petržlenová vňať
- - soľ
- - strúhaný tvrdý syr
- - cestoviny

Postup

Cibuľu nakrájame na drobné kúsky, na panvici opražíme na troške oleja, pridáme na kocky nakrájané kuracie prsia a opečieme, po osmahnutí podlejeme trochou vody a pridáme prelisovaný cesnak, dusíme zakryté asi 10 minút. Potom vmiešame tavený syr Karička, kyslú smotanu, dochutíme soľou a petržlenovou vňaťou, necháme prevrieť a odstavíme. V hrnci si uvaríme cestoviny, uvarené cestoviny zmiešame s omáčkou s kuracím maskom a posypeme strúhaným syrom. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Jaroslav z Piešťan

náročnosť: nízka

čas:

porcie: