

# Cestovinky Farfalle s kuracím mäsom na šampiňónoch a slaninke

## Potrebuje

- - kuracie prsia
- - šampiňóny
- - slanina
- - smotana
- - cibuľa
- - Karička
- - plesnivý syr
- - soľ, korenie, muškátový orech
- - cestoviny Farfalle
- - kurací vývar
- - drvená rasca
- - sušený kôpor
- - červená paprika

## Postup

Umyjeme si kuracie prsia, osušíme, nakrájame na kocky. V miske ich osolíme, okoreníme, pridáme červenú papriku, drvenú rascu, premiešame a pokiaľ nakrájame slaninu a cibuľu, necháme odstáť. Na panvici si orestujeme slaninku, keď pustí tuk, orestujeme cibuľku, pridáme umyté a očistené, nakrájané šampiňóny. Keď je cibuľka do sklovita, pridáme mäso a orestujeme. Pridáme nakrájaný plesnivý syr a Karičku, prikryté podusíme, prilejeme trošku vývaru. Keď je mäso mäkké, pridáme smotanu a vsypeme cestoviny neuvarené (uvaria sa v omáčke). Na konci dochutíme, pridáme nastrúhaný oriešok a sušený kôpor. Pri servírovaní posypeme vňaťou z cibuľky alebo pažítkou.

---

Tento recept nám posielala: Petra z Liptovského Mikuláša  
náročnosť: nízka  
čas: 30  
porcie: 4