

Cestoviny s kuracími prsiami na smotanovej omáčke so šampiňónmi

Potrebuje

- - 3 ks kuracích prs
- - 2 ks Karička črievka
- - jednu cibuľu
- - olivový olej
- - soľ, korenie, červenú mletú papriku
- - trocha vegety
- - 3 lyžice hladkej špaldovej múky
- - trocha mlieka
- - (30 percentnú) smotanu na šľahanie
- - balík ľubovoľných cestovín

Postup

Na rozohriatom oleji si speníme na drobno nakrájanú cibuľku, pridáme na slížiky nakrájané kuracie prsia, okoreníme, osolíme, pridáme červenú papriku a trocha vegety. Mäsko osmahneme, kým sa nezavrie, vytlačíme Karička črievka a necháme rozpustiť a zalejeme vodou. Keď zovrie, pridáme šampiňóny a necháme dusiť pod pokrievkou. Mäso je zachvíľočku hotové. V miske si zarobíme z trochy mlieka a múky zátrepku. Zahustíme, zjemníme smotanou a môžeme podávať k uvareným cestovinám. Nakoniec ešte posypeme petržlenovou vňaťou.

Tento recept nám posielala: Terka z Topolčian
náročnosť: nízka
čas: 45 minút
porcie: 6