

Cestoviny s brokolicou v surovej omáčke

Potrebuje

- - Cestoviny 1 bal
- - Brokolica
- - Kuracie prsia
- - Smotana na varenie
- - 1 ks Karička črievko
- - Smotana na varenie
- - Cibuľa
- - Soľ
- - Čierne korenie
- - Bazalka
- - Šampiňóny

Postup

Uvaríme cestoviny.

Na cibuľke opečieme kuracie mäso, osolíme, okoreníme, pridáme cesnak. Zalejeme vodou a trošku podusíme.

Neskôr pridáme šampiňóny, okoreníme. Pridáme brokolicu a zase podusíme. Nakoniec pridáme smotanu a Karička črievko, ktoré sa v nej rozpustí a dochutíme bazalkou. Môžeme aj trošku zahustiť hl. múkou rozmiešanou v mlieku.

Cestoviny zalejeme zmesou a papáme.

Tento recept nám posielala: Valéria z Popradu

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 5