

# Kuracie rezne v šunke s cestovinou

## Potrebuje

- - cestoviny 400 g
- - 800 g kuracích prs
- - 6 trojuholníčkov Karičky (125 g)
- - 100 g Schwarzwaldská šunka
- - soľ, čierne korenie, rasca mletá
- - voda podľa potreby
- - 600 g smotany na varenie
- - olej

## Postup

Kuracie rezne narežeme na plátky, osolíme okoreníme, obalíme Swarzwaldskou šunkou, opečieme na rozpálenom oleji. Pridáme, rasca a soľ. Potom pridáme vodu, tak aby mäsko bolo zakryté. Necháme dusiť.

Keď je mäsko mäkké, pridáme Karičku a miešame pokiaľ sa neroztopí a neprejde všetko varom. Urobíme si zátrepku zo smotany a hladkej múky, premiešame aby nezostali hrudky. Vlejeme k mäsku a necháme prejsť varom. Podávame najlepšie s cestovinou. Dobrúúúú chuť!

---

Tento recept nám posielal: Jozef z Tovarníkov

náročnosť: stredná

čas: 45 minút

porcie: 6