

Cestoviny so syrovou omáčkou a kuracim mäsom

Potrebuje

- - 500 g cestovín podľa vlastného výberu
- - 1 cibuľa
- - 3 stručky cesnaku
- - 3 kuracie stehná /vykostené sú šťavnatejšie, nevysušia sa/
- - 1 pór
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - olej
- - maslo
- - sójová omáčka
- - 1 krabička syr Karička
- - 2 dcl smotana /33%/
- - pažitka alebo petržlen

Postup

Cestoviny uvaríme na skus v osolenej vode, scedíme a necháme vychladnúť.

Na oleji opražíme cibuľu, cesnak, pór, kuracie mäsko, ochutíme, okoreníme. Podusíme do mäkka a zalejeme zmesou smotany a syra Karička, necháme prejsť varom, dochutíme, zjemníme maslom, podávame ozdobené bylinkami.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Marcela z Vojkoviec

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 5-6