

# Sýrová omáčka s kuřecími nudličkami

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- cibule 1 ks
- eidam 200 g
- kuřecí prsa 2 ks
- niva 200 g
- olej 3 lžíce
- smetana 400 ml

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Připravíme si jednu menší cibulku, kterou nakrájíme na jemno. Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky a posypeme grilovacím kořením. Sýr eidam nastrouháme na jemno a nivu na hrubo. Cibulku osmahneme na vyšší pánvi mírně dozlatova a přidáme kuřecí maso. Když je maso už bílé, zalijeme vše smetanou a necháme za stálého míchání povařit 2-3 minuty. Za varu začneme sypat sýry (nejednou oba) postupně po menších dávkách a stále mícháme. Může se totiž stát, že se omáčka srazí. Vaříme za stálého míchání max. 10 minut dokud není omáčka úplně hladká. Můžeme přidat trochu Gervais pro zjemnění. Podáváme s těstovinami nebo hranolky. Solit nemusíte niva a eidam dělají omáčku dost slanou.