

# Špecle se sýrovou omáčkou s kuřecím masem a šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- špecle 1 balení
- gouda 150 g
- smetana na vaření 200 ml
- šunka 100 g
- sůl 2 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka
- parmazán 100 g
- pecorino 50 g
- kuřecí maso 300 g
- provensálské koření 1 lžička
- máslo 2 lžíce
- olivový olej 3 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Kuřecí maso nasekáme na menší kousky, osolíme, opepříme a posypeme provensálským kořením a dáme osmažit na pánev s rozpáleným olejem. Přidáme pokrájenou šunku a vše orestujeme. Přilijeme smetanu a poté všechny nastrouhané sýry a promícháme. Omáčku dle chuti dochutíme a necháme zhoustnout.

Dle návodu uvaříme špecle, poté je slijeme a vložíme do rozpálené pánve s máslem a 1 lžičkou oleje. Špecle osmažíme dozlatova.

Ihned podáváme se sýrovou omáčkou.