

Těstoviny se sýrovou omáčkou a kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kari koření 3 lžička
- smetana na vaření 1 kelímek
- sůl 1 lžička
- tavený smetanový sýr 1 balíček
- kuřecí prsa 4 ks
- mletý černý pepř 1 lžička
- těstoviny penne 1 balíček
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve rozpálíme pánev wok. Přidáme rostlinný olej a kuřecí maso nakrájené na kousky. Smažíme dozlatova a vlijeme smetanu na vaření. Přidáme kari koření podle vlastní chuti a sůl s pepřem. Do pánve dáme tavený sýr a zamícháme. Přikryjeme pokličkou a čekáme, až se sýr rozpustí a omáčka zhoustne.

Mezitím dáme do hrnce 1 litr vody a přidáme balíček těstovin. Těstoviny vaříme podle návodu na

obalu. Pokud máme těstoviny uvařené, scedíme je.

Těstoviny smícháme se sýrovou omáčkou a kuřecím masem a máme hotovo. Na talíři můžeme ozdobit čerstvou bylinkou.