



ZAPEKANÉ CESTOVINY S KURACÍM MÄSOM, SYROM A KÔPROM OD HUGA





Najlepšie jedlá sú jednoduché, rýchle na prípravu a mimoriadne chutné. Medzi také nesporne patria cestoviny na akýkoľvek spôsob. A v kombinácii s dobrým zeleninovým šalátom TOP lahôdka!

Na prípravu tohto receptu budete potrebovať: (na 4 porcie)



Cestoviny 500 gramov

1 cibuľu

400 gramov kuracích prs

5 trojuholníkov taveného syra (alebo 1 Bambino)

1 veľkú lyžicu kyslej smotany

kôpor, soľ, mleté čierne korenie

syr Eidam 150 gramov

trochu masla

trochu oleja

Postup:

Na panvicu dajte olej, pridajte na drobno nakrájanú cibuľku a dobre osmažte. Pridajte na kocky nakrájané kuracie mäso a restujte dôkladne zo všetkých strán. Pridajte trochu soli a mleté čierne korenie.

Keď je mäso takmer prepečené pridajte syr, plátok masla, kyslú smotany a na jemno nakrájaný kôpor. Všetko dôkladne miešajte, tak aby sa syr rozpustil a vznikla hustejšia omáčka. V prípade potreby prilejte trochu mlieka.

V horúcej, slanej vode uvarte cestoviny a zmiešajte ich s pripravenou omáčkou. Vložte ich do maslom potretého pekáča, posypte strúhaným syrom a dajte zapiecť do rúry na 200 stupňov cca 10 minút.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo