

Farfalle s kuřecím masem a smetanovo-sýrovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsní řízky 500 g
- Sůl 1 špetka
- Grilovací koření 1 lžička
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Tavený sýr 1.2 balení
- Máslo 150 g
- Niva 150 g
- Penne 1 balení
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Farfalle 0.5 balení

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso pokrájíme na nudličky nebo na malé kousky, na části másla orestujeme a přidáme grilovací koření, trochu soli a dusíme do měkka. Podlejdeme trochou vody a přivedeme k varu. Za občasného míchání, přidáváme tavený sýr a také nastrouhanou nivu. Až je sýr rozpuštěný, zalijeme smetanou a dochutíme solí a pepřem.

Těstoviny uvaříme do poloměkka (al dente), necháme okapat a promícháme s omáčkou. Je-li omáčka příliš hustá, můžeme přilít trochu vody ve které jsme vařili těstoviny.