

Cornetti rigati s kuřetem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- smetana na šlehání 250 ml
- mléko 250 ml
- dijonská hořčice 1 lžíce
- čedar 180 g
- mozzarella 100 g
- sůl a pepř 1 špetka
- pečené kuřecí maso 250 g
- těstoviny cornetti rigati 250 g
- máslo 20 g
- česnek 1 stroužek
- strouhanka 175 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Troubu předehřejeme na 200. Smetanu, mléko, hořčici a přivedeme v hrnci k varu. Vsypeme nastrouhané sýry, sůl, pepř a necháme zhoustnout. Pak do směsi přidáme natrhané maso a těstoviny uvařené v osolené vroucí vodě. Prohřejte. Směs dáme do zapékací misky, navrch dáme rozehřáté máslo smíchané s rozmělněným česnekem a strouhankou. Pečeme 10-12 minut.