

Penne s kuřetem v sýrové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- těstoviny penne 200 g
- 18% smetana 150 ml
- strouhaný sýr 50 g
- kuřecí prsa 100 g
- voda 100 ml
- žampiony 100 g
- hrášek 50 g
- Knorr Inspirace Těstoviny 4 druhy sýra 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Uvařte těstoviny v osolené vodě.

Nakrájejte kuřecí prsa na kostky, žampiony na čtvrtky. Usmažte je dohromady na pánvi.

Promíchejte důkladně Knorr Inspirace Těstoviny 4 druhy sýra se smetanou a s vodou.

Zalijte všechny složky na pánvi připraveným Knorr Inspirace Těstoviny 4 druhy sýra, následně přidejte těstoviny. Opětovně povařte do okamžiku, až omáčka zhoustne.

Vložte zelený hrášek na cca 2 minuty do vroucí vody. Těstoviny servírujte posypané parmazánem a zeleným hráškem.