

Mušličky s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí prsa 2 ks
- Těstoviny 250 g
- Olej 2 lžíce
- Sůl dle chuti 1 ks
- Grilovací koření dle chuti 1 ks
- Pórek 1 ks
- Dijonská hořčice 2 lžička
- Smetana ke šlehání 1 ks
- Sladká chilli omáčka 1 lžička
- Bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí maso omyjeme a nakrájíme na kousky. Uvaříme těstoviny. Na pánvi rozejdeme olej, maso osolíme, osmažíme a ochutíme kořením.

Nakrájíme pórek, přidáme jej k masu a necháme chvíli osmažit. Pak přilijeme smetanu, přidáme dijonskou hořčici, chilli omáčku a dochutíme bazalkou.

Omáčku mícháme, dokud nezhoustne a pak jí přelijeme těstoviny na talířích.