

Sýrová omáčka s kuřecím masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **omáčka**
- cibule 2 ks
- mletý černý pepř 1 špetka
- niva 150 g
- smetana na vaření 250 ml
- sůl 1 špetka
- kuřecí maso 300 g
- tavený smetanový sýr 3 kostka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Najemno nakrájíme cibuli. Cibule můžeme dát podle chuti, ale platí přibližně 1 kuřecí prso a jedna střední cibule.

Cibuli smažíme na rozehráté pánvi. Až bude mírně zlatavá (barva je důležitá, dodá omáčce tu správnou chuť) přidáme maso nakrájené na nudličky a restujeme. Osolíme, opepríme. Když je maso hotové, odstavíme.

Bud' si maso a cibuli přesuneme do jiné nádoby, nebo vezmeme jinou a hlubší pánev. Tu rozehrějeme a necháme rozpustit na malé kousky nakrájenou nivu. Přidáme tavený sýr. Když se

rozpustí, zalijeme smetanou na vaření. Pokud chceme mít jistotu, že se všechen sýr rozpustil, můžeme směs rozmixovat, ale není nutné. Podle potřeby a hustoty přiléváme smetanu. Když je omáčka hladká a dostatečně hustá, přidáme odložené maso se zlatavou cibulí a smícháme dohromady. Většinou není potřeba omáčku dochucovat. Pozor, niva je dost slaná, proto se solí na maso radši šetřit.

Sýrovou omáčku s kuřecím masem podáváme s hranolky nebo těstovinami. Do omáčky můžeme přidat i olivy nebo houby. Vegetariánskou nebo zjednodušenou verzi můžeme vykouzlit tak, že prostě vynecháme maso. Takto připravená omáčka se hodí buď na těstoviny nebo třeba jen na přelití steaků, masa.