

Špagetová omáčka s vínem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 2 ks
- Cibule 1 ks
- Žampiony čerstvé 5 ks
- Bílé víno 100 ml
- Oregáno 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Smetana 250 ml
- Špagety 300 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvaříme dle návodu a scedíme.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Na oleji necháme zesklovatět. Kuřecí maso omyjeme a osušíme, nakrájíme na kostičky. Maso osolíme a opepříme a přidáme k cibuli. Restujeme. Jakmile je maso trochu měkké přidáme smetanu, víno a vaříme doměkka. Přidáme dle chuti oregáno, sůl pepř. Scezené špagety dáme k omáčce a prohřejeme.