

# Jarní těstoviny s limetkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 2

- Máslo 2 lžíce
- Petržel 1 ks
- Těstoviny 1 ks
- Vegeta 1 lžička
- Chilli 2 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mléko 300 ml
- Smetana 200 ml
- Kuřecí prsa 4 ks
- Tymián 1 ks
- Limetka 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Těstoviny uvaříme, scedíme a přimícháme lžící másla. Uchováme v teple. Z másla a mouky připravíme v kastrůlku světlou jíšku. Do ní přimícháme smetanu, mléko, šťávu z 1/2 limetky a rozsekané chilli papričky. Mícháme a vaříme 10 minut, osolíme a opepříme.

Maso nakrájené na kostky osmažíme na pánvi. Omáčku nalijeme na kuřecí kousky a promícháme. Podáváme s uvařenými těstovinami a ozdobíme čerstvými bylinkami a limetkou.

