Fusilli s kuřecím masem a smetanovou omáčkou s nivou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Fusilli 500 g
- pepř bílý 1 špetka
- sůl 1 špetka
- niva 200 g
- kuřecí prsa 400 g
- česnek 1 ks
- olej 20 ml
- cibule 1 ks
- smetana 250 g
- Tymián 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na menší kostky, osolíme, opepříme a orestujeme na oleji. Cibuli nakrájíme nadrobno a přisypeme k masu. Poté přidáme rozmačkaný česnek. Vlijeme smetanu, nastrouháme nivu a provaříme, aby se niva rozpustila.
Okořeníme trochou mletého tymiánu, přisypeme fusilli, které jsme si uvařili al-dente a promícháme s hotovou omáčkou. Dle chuti osolíme a můžeme podávat