

Sýrovo-bazalková omáčka s kuřecí šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Žervé od lučiny 100 g
- Smetanový sýr 5 ks
- Mléko 200 ml
- Plátkový sýr 3 plátek
- Kuřecí šunka 150 g
- Bazalka, sůl, pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dáme trochu vody (jen aby pokrývala dno), aby se nám nepřipálilo mléko. Do lehce ohřátého mléka přidáme žervé a vytvoříme nehrudkovatou omáčku. Mezitím rozmačkáme vidličkou tavené sýry a poté je přidáme do omáčky. Na teflonové pávičce osmahneme na sucho kuřecí šunku pokrájenou na kostičky. Až šunka zezlátne, přidáme ji do omáčky. Dochutíme bazalkou, solí a pepřem.