Penne se sýrovou omáčkou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- kuřecí prsa 200 g
- penne 1 balíček
- **omáčka**
- bazalka 1 ks
- zelená petrželka 1 ks
- sýr Fourme D*Ambert Cantorel 100 g
- máslo 50 g
- hladká mouka 50 g
- smetana na vaření 500 ml
- sýr Burlander 100 g
- olej 3 lžíce
- mléko 250 ml
- parmazán 40 g
- mletý bílý pepř 1 ks
- tavený smetanový sýr 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si připravíme kuřecí prsní řízky, které očistíme a nakrájíme na slabé proužky. Nesolené kuřecí nudličky orestujeme na troše oleje. Když je maso hotové, přecedíme jej, abychom se zbavili přebytečného tuku a maso odložíme stranou.

Ve vroucí osolené vodě si uvaříme těstoviny penne. Parmazán nastrouháme.

Ve vyšším kastrolku si rozpustíme máslo (ve velikosti polévkové lžíce) a zaprášíme hladkou moukou. Vysmahneme hladkou jíšku. Je důležité, aby se nepřipálila. Jíšku rozředíme mlékem a necháme

provařit na mírném ohni. Pak vlijeme smetanu na vaření. Přidáme parmazán a po rozpuštění přidáme Fourme D*Ambert Cantorel, potom sýr Burlander a nakonec tavený sýr. Omáčku necháme provařit, dokud se všechny sýry nespojí. Pokud je omáčka příliš hustá, přidáme mléko. Pokud je řídká, přidáme tavený sýr. Nakonec přimícháme zelenou petrželku a bazalku. Podle chuti sýrovou omáčku osolíme, mírně opepříme a vložíme orestované maso.

Uvařené penne ihned podáváme s horkou sýrovou omáčkou.