

Kuřecí nudličky s nivou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 500 g
- Niva 150 g
- Šunka 100 g
- Pórek 1 ks
- Vývar 200 ml
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Vegeta 1 špetka
- Grilovací koření 1 špetka
- Mandle 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky, okořeníme grilovacím a polévkovým kořením a opečeme na rozehřátém tuku. Pórek očistíme, omyjeme, nakrájíme na kolečka a přidáme ho k masu. Šunku nakrájíme na nudličky a přidáme ji také. Krátce vše orestujeme a přidáme nivu nakrájenou na kostičky nebo nastrouhanou nahrubo. Zalijeme vývarem a prohřejeme. Když je niva rozpuštěná, přilijeme šlehačku a necháme přejít varem. Přidáme mandle, které jsme předtím spařili, sloupali a nasekali nahrubo.