



Těstoviny s kuřecím masem

Ingredience

kuřecí maso: **300 g**
gorgonzola: **200 g**
smetana ke šlehání: **200 ml**
pórek {0,5}
tagliatelle {200} g
olivový olej {1} PL
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Na pánvičce rozežřejeme olej, kuřecí maso si mezitím nakrájíme na kousky, osolíme, opepříme a dáme restovat na olej. V druhém hrnci si rozežřejeme...

Těstoviny s kuřecím masem - recept

Na pánvičce rozežřejeme olej, kuřecí maso si mezitím nakrájíme na kousky, osolíme, opepříme a dáme restovat na olej. V druhém hrnci si rozežřejeme smetanu ke šlehání s gorgonzolou. Solit nemusíme, gorgonzola je slaná dost. Uvaříme si těstoviny a nakrájíme pórek. Tagliatelle servírujeme se sýrovou omáčkou, kuřecím masem a plátky pórku.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí