

Cestoviny so syrovou omáčkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cestoviny uvaríme podľa návodu v slanej vode. Na hlbšej panvici s olejom speníme najemno nakrájanú cibuľu. Pridáme na kocky nakrájané mäso, okoreníme a orestujeme. Mäso s cibuľkou preložíme do misičky a na panvicu dáme syr, smotanu, kari a miešame. Keď je syr roztavený, vrátime do panvice mäso s cibuľkou, všetko zmiešame a dochutíme.

Ingrediencie

- **Roztierateľný tavený syr 100 g** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Kuracie mäso** - 300 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Kari** - 2 g
- **Kukurličné cestoviny - penne 500 g** - 300 g
- **Grilovacie korenie** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

