



Cestoviny s kuriatkovou omáčkou

Recepty



Hlavné chody



Rýchle večere



30 min



2



3.1

1407



Budete potrebovať

Kuriatka	200 g
Maslo	3 PL
Červená mletá paprika Vitana	1/2 ČL
Cibuľa	1 ks
Strúčik cesnaku	1 ks
Hladká múka	1 PL
Horúca voda	100 ml
Hubový bujón Vitana	1 ks

Smotana na šľahanie

80 ml

Olivový olej

Cestoviny

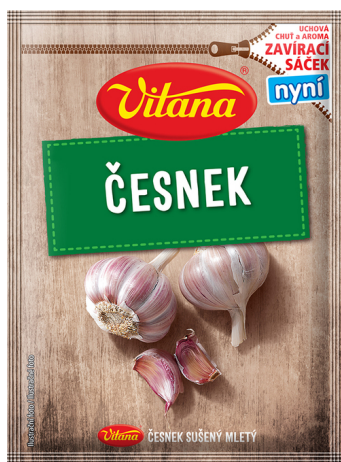
Príprava receptu

Na olivovom oleji opečieme očistené a nakrájané kuračie kuračie, hotové premiestnime do misky.

V panvici rozpustíme maslo a opražíme nadrobno nakrájanú cibuľku.

Pridáme pretlačený cesnak a krátko orestujeme, potom pridáme papriku, múku a znova orestujeme. Prilejeme vodu a rozdrobíme polovičku bujónu.

Povaríme a na záver pridáme smotanu na šľahanie. Povaríme a pridáme kuračie kuračie. Omáčku podávame s uvarenými cestovinami. Cestoviny môžeme dozdobiť opečenými kuračie kuračie.



Cesnak sušený mletý



Paprika sladká mletá



Hubový bujón s dubákn