Cestoviny s kuriatkovou omáčkou

Recepty

Hlavné chody

Rýchle večere

30 min

2



3.1

1408

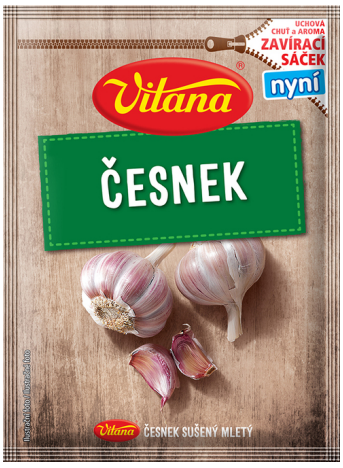
Budete potrebovať

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 kuriatka, 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 kuriatka. Omáčku podávame s uvarenými cestovinami. Cestoviny môžeme dozdobiť opečenými kuriatkami.



Cesnak sušený mletý



Paprika sladká mletá



Hubový bujón s dubákn