

# Krémové špagety s kuracím mäsom a šampiňónmi

## Potrebuje

- - 200 g kuracích prs
- - 150 g šampiňónov
- - 180 g Karička  
Čerstvý syr Cesnak a bylinky
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 150 g špagiet v surovom stave
- - 20 g masla
- - 1 PL olivového oleja
- - 2 PL čerstvej petržlenovej vňate
- - #Na ozdobenie:
- - olivový olej
- - čerstvo pomleté korenie
- - šampiňóny
- - petržlenovú vňať

## Postup

1. Špagety uvaríme podľa návodu, po uvarení ich precedíme. Vodu zo špagiet (50-70 ml) odložíme na zriedenie omáčky.
2. Na veľkej panvici zohrejeme maslo spolu s olivovým olejom, pridáme pokrájané strúčiky cesnaku a restujeme 1 minútu.
3. Pridáme nakrájané kuracie mäso a restujeme približne 3 minúty, pokiaľ sa mäso nezatiahne.
4. Šampiňóny pokrájame na plátky a pridáme k mäsu, spolu s nakrájanou petržlenovou vňaťou restujeme približne 15 minút.
5. Do omáčky primiešame Karička Čerstvý syr Cesnak a bylinky, omáčku zriedime vodou zo špagiet a na menšej teplote miešame približne 2-3 minúty.
6. Omáčku premiešame so špagetami.
7. Na panvici na masle opečieme šampiňóny, ktoré sme nakrájali na plátky, z oboch strán.
8. Hotové špagety pokvapkáme olivovým olejom, okoreníme, posypeme petržlenovou vňaťou a ozdobíme šampiňónmi.

---

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: