Cestoviny s kuracím mäskom a syrovou omáčkou

Potrebujeme

- - 1 kg kuracie prsia
- - 250 ml smotana na varenie
- - 250 ml smotana na šľahanie
- - 1ks Karička črievko
- - 1 balenie syru Grana Padano
- - 1 ks brokolica
- - 100 ml slepačí vývar
- - 3 strúčiky cesnaku
- - Olivový olej
- - Grilovacie korenie
- - Čierne korenie mleté
- - Soľ
- - štípka kurkumy
- - Maslo
- - 400 g penne

Postup

Kuracie prsia pokrájané na kocky opražíme na olivovom oleji. Ochutíme korením a soľou. Pridáme cesnak, kurkumu a zalejeme vývarom. Dusíme prikryté asi 15 minút. Pridáme obidve smotany a črievko Karičky. Počkáme kým sa syr rozpustí a za stáleho miešania privedieme do varu. Postrúhame kúsok Grana Padano a pridáme maslo na zjemnenie. Keď je omáčka dostatočne hustá odstavíme. Omáčkou zalejeme uvarené cestoviny penne a na vrch poukladáme ružičky brokolice uvarenej v pare. Nakoniec na vrch postrúhame Grana Padano a podávame. Dobrú chuť.

Tento recept nám posiela:	Lucia z Nižného Žipova
náročnosť:	nízka
čas:	40 minút
porcie:	6