

Šampiňónova omáčka s kuracím mäskom a cestovinou

Potrebuje

- - 2 ks kuracie prsia
- - 350 g šampiňónov
- - sladká smotana
- - 6 ks Karička trojuholníkov
- - horčica
- - cesnak
- - cibuľa
- - soľ, mleté korenie, mletá paprika, oregano
- - cestoviny
- - ozdoba jarná cibuľka

Postup

Namarinujeme kuracie mäsko v oleji cesnaku horčici a osolíme. Na panvici opečieme.

Omáčka: na panvici speníme cibuľu, pridáme šampiňóny, mleté korenie, rascu a mletú papriku, chvíľu orestujeme. Pripravíme si zátrepku zo sladkej smotany, horčice, 6 trojuholníkov Karičky, 1 ČL hl. múky, oregana a osolíme. Podávame s cestovinami.

Tento recept nám posielal: Martin z Banskej Bystrice

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno