

Těstovinové kouzlo

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

400 g kuřecích prsíček nebo vepřového masa

400 g těstovin

4 lžíce sádla nebo oleje

2 cibule

3 stroužky česneku

3 sladkokyselé okurky

pepř

2 lžíce rajského protlaku

2 lžíce kečupu

sůl

vývar

tvrdý nastrouhaný sýr

Postup

Maso nakrájíme na kostky, cibuli pokrájíme nadrobno, osmahneme, přidáme maso a opečeme ho, osolíme a zalijeme vývarem. Dusíme doměkka, pak přidáme protlak a kečup a promícháme. Přidáme pepř, česnek a strouhané kyselé okurky a společně prohřejeme. Smícháme s uvařenými těstovinami a na talíři posypeme sýrem.