

Těstoviny s kuřecím masem v bešamelové omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g těstovin

250 g kuřecího masa

kari, cibule, sůl, olej, lks kondenzovaného mléka (tatra), Solamil

Postup

Uvaříme těstoviny v osolené vodě, mezitím pokrájíme nadrobno jednu cibuli, nakrájíme na kostičky kuřecí maso, vložíme do nádoby, smícháme s cibulí, přidáme kari (až se vše zbarví dožluta), osolíme, zalijeme olejem, poté zasypeme solamilem, vše promícháme.

Rozpálíme trochu oleje, vložíme směs a usmažíme, nakonec zalejeme jednou Tatrou, jakmile směs zhoustne a vytvoří se omáčka, máme hotovo.

Poznámka

Těstoviny můžeme podávat jako přílohu, nebo je zamícháme do omáčky. Do omáčky je možné rovněž přidat různou zeleninu (kukuřici, mrkev, hrášek apod.)