

Italská mňamka (zatím bez návzu..nějak jsem si jej nezapamatovala)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pokud někdo víte jak se přesně jmenuje tak mi prosím píšněte bylo to nějak: Pasta penne rigatoni a něco....
Vařila to jedna slovenská herečka na slovenském kanálu

suroviny:

pórek, 3ks kuřecích řízků, olivový olej, 3 čtvěrečky Smetanita, 12% šlehačku, kari,mletá sladká červená paprika, bazalka, oregano, sůl, těstoviny penne rigatoni(já měla doma jen vřetena)

Postup

Na drobno nakrájený pórek osmahneme na trošce olivového oleje, přidáme na kostičky nakrájené maso, okořeníme solí a kari a dáme podusit ve vl.šťávě do měkka. Až bude masíčko měkké přidáme sýr, který necháme rozpustit, bazalku, oregano(to dle chuti jak kdo má rád, já třeba dávám více) a jen trošku poprášíme červenou paprikou. Přidáme celou smetanu a necháme vše převařit. Podáváme s uvařenými těstovinami. Je to výborná rychlovka!