

Těstoviny s kuřecím masem a brokolicí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kuřecích prsou
1 špetka soli
1 špetka pepře
1 brokolice
1 balení MAGGI Vřeten
olej
2 lžičky másla
250 g tvrdého sýra
3 vejce
200 ml smetany
200 ml zakysané smetany

Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky, osolíme a opepříme. Orestujeme na trošce oleje, aby pustila šťáva.

Brokolici rozdělíme na menší růžičky, spaříme ve slané horké vodě a dáme na pánvičku orestovat na másle, aby zezelenala.

Uvaříme MAGGI Vřetena.

Vše smícháme, zalijeme zakysanou smetanou smíchanou s normální smetanou a vajíčky (do směsi můžeme přidat koření dle chuti). Dáme zapéct do trouby.

Po chvíli posypeme strouhaným sýrem a dáme dopéct, aby se sýr táhl.