

Sýrová omáčka s kuřecím masem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájíme maso (kuřecí prsa) na kostičky nebo nudličky a necháme ho osmažit na troše oleje. Přidáme grilovací koření a sůl podle chuti. Když je maso propečené, přidáme mléko a tavené sýry. Za stálého míchání přivedeme k varu. Poté přidáme smetanu a máslo. Ještě necháme 5–10 minut probublávat. Jako příloha jsou vhodné těstoviny.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kuřecí maso** - 500 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Grilovací koření 40 g** - 4 g
- **Olej řepkový** - 10 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana ke šlehání 200 ml** - 200 g
- **MEGGLE Trvanlivé bezlaktóзовé mléko plnotučné 1 L** - 150 g
- **GHÍ - přepuštěné máslo ve skle 720 ml DNM** - 50 g

