

Těstoviny se sýrovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme dle návodu ve slané vodě. Na hlubší pánvi s olejem zpěníme najemno nakrájenou cibuli. Přidáme na kostičky nakrájené maso, okořeníme a orestujeme. Maso s cibulkou přendáme do mističky a na pánev dáme sýr, smetanu, kari a mícháme. Až je sýr roztavený, vrátíme do pánve maso s cibulkou, vše smícháme a dochutíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 300 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 300 g
- **Grilovací koření 40 g** - 2 g
- **Kari 25 g** - 2 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Ring smetanový 150 g 3D** - 200 g

