

Omáčka ze sýra s modrou plísní

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smetanu prohříváme v hrnci a postupně přidáme nahrubo postrouhaný sýr s modrou plísní a necháme rozpustit na omáčku. Dochutíme solí a pepřem. Kuřecí prsa pokrájíme na malé kostky, posolím, popepřím, přidáme lisovaný stroužek česneku a zakápneme olivovým olejem. Vše řádně promneme a osmahneme na horké pánvi a spolu s trochou posekané petrželky vmícháme do sýrové omáčky. Podáváme s horkými noky.

Ingredience

- **Česnek** - 1 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 200 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Jihočeská Niva 50 % 110 g** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g

