

Pappardelle s líškami a kuracím mäsom

Ingrediencie

- 300 g Kuracie
- 400 g cestoviny
- 150 g Huby, líšky
- 70 g cibuľa
- 8 g Tymián, čerstvý
- 10 g cesnak
- 250 g sladká smotana
- 10 g MAGGI slepačí bujón
- 4 g olivový olej
- 2 g soľ

Postup

1. Kurací rezeň nakrájajte na kocky. Líšky očistite a tie väčšie rozkrojte napoly. Nakrájajte cibuľu a cesnak.
2. Vo veľkej panvici rozohrejte olej. Pridajte nakrájané kura a smažte dozlatista, osolte a okoreňte.
3. Pridajte nakrájanú cibuľu a smažte niekoľko minút, kým nezmäkne. Potom pridajte cesnak a opražte ho kým sa nerozvoní.
4. Pridajte líšky a smažte ich niekoľko minút, kým nezmäknú.
5. Zalejte smotanou, pridajte vetvku tymiánu a 1 lyžicu kuracieho bujónu MAGGI a varte na miernom ohni za stáleho miešania, kým omáčka nezhrubne. Dochuťte soľou a korením podľa chuti.
6. Do omáčky pridajte uvarené cestoviny pappardelle a dôkladne premiešajte.
7. Podávajte s parmezánom a vašimi obľúbenými bylinkami.

⌚ 32

⊕ 4

sacharidy	84.02 g
energie	722.44 kcal
tuky	26.46 g
proteín	35 g