

# Těstoviny se zeleninou a omáčkou z taveného sýra Lipánek

🕒 25 minut

náročnost ●○○○



## Ingredience (na 2 porce)

- 250 g těstovin
- 1 balení taveného sýra Lipánek
- 250 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 50 ml čerstvého plnotučného Jihočeského mléka
- 10 g hladké mouky
- 20 g Jihočeského másla
- 1 kuřecí prso
- 1 malá plechovka kukuřice
- 8 cherry rajčat
- 20 ml olivového oleje
- sůl
- pepř
- špetka muškátového oříšku

## Návod na přípravu:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. V hrnci rozpustíme Jihočeské máslo, přidáme mouku a uděláme jíšku.

Do jíšky nalijeme čerstvou Jihočeskou smetanu a čerstvé Jihočeské mléko. Za stálého míchání přidáme muškátový oříšek a tavený sýr Lipánek. Vše ochutíme solí a pepřem.

Nakrájené kuřecí maso osolíme a restujeme z každé strany 5–6 minut. Poté přidáme kukuřici a rozpůlená cherry rajčata. Uvažené těstoviny přelijeme sýrovou omáčkou, přidáme zeleninu, promícháme a můžeme servírovat.