

Zapečené barevné těstoviny s Lipánkem Zlatáčkem, kuřecím masem, pórkem, rajčaty a hořčičnou omáčkou

🕒 40 minut

náročnost ●●○○



Ingredience (2 porce)

- 200 g barevných těstovin
- 2 balení Lipánka Zlatáčka
- 200 g kuřecích prsou
- 1/2 pórků
- 10 cherry rajčat
- 20 g hladké mouky
- 1 lžice Jihočeského másla
- olivový olej
- 250 ml Jihočeské smetany
- 100 ml slepičího vývaru
- 1 lžice dijonské hořčice
- 1 lžička hrubozrnné hořčice
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Těstoviny uvaříme dle návodu. Kuřecí prsa nakrájíme na menší kousky, orestujeme na lžici olivového oleje, osolíme a opeříme. Na Jihočeském máse orestujeme na kolečka pokrájený pórek, přidáme mouku, slepičí vývar, obě hořčice a přivedeme k varu. Poté přilijeme Jihočeskou smetanu, sůl, pepř a chvíli povaříme.

Do zapékací formy vložíme těstoviny, kuřecí maso, cherry rajčata, zalijeme omáčkou a posypeme nakrájeným sýrem Lipánek Zlatáček. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 15–20 minut.