

# Těstoviny v gorgonzolové omáčce s kuřecím masem a bazalkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

2102 kalorií , 17 g cukrů , 26 g tuků , 67 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-v-gorgonzolove-omacce-s-kurecim-masem-a-bazalkou>

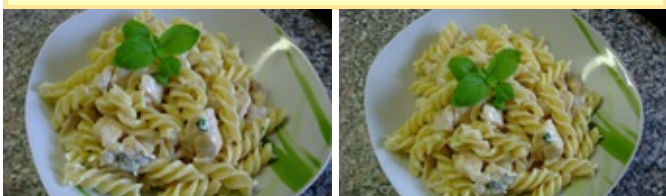
## Příprava

Nejprve si uvaříme těstoviny dle návodu na obalu. Mezitím co se nám vaří těstoviny si připravíme omáčku. Kuřecí prsa si omyjeme a nakrájíme na malé kostičky. Na pánvi rozpustíme máslo a kuřecí maso na něm opečeme doměkka, přidáme tavený sýr, který jsme si nakrájeli na kousky a necháme v pánvi rozpustit, nakonec tuto směs zasypeme nadrobenou gorgonzolou a zalijeme smetanou. Jemně mícháme dokud se gorgonzola nerozpustí. Nakonec přidáme najemno nasekanou bazalku a zamícháme. Slijeme vodu z uvařených těstovin a smícháme s omáčkou. Můžeme podávat.



### Tip k receptu

Do omáčky můžeme během vaření přidat i kukuřici a nakonec zasypat parmazánem.



## Ingredience

- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 2 kuřecí prsa
- ✓ 2 kousky taveného sýru
- ✓ 100-150 g gorgonzoly
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání
- ✓ 1 lžíce bazalky
- ✓ 500 g těstovin

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod