



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Makaróny so syrovou omáčkou a pečené kuracie prsia

Na makaróny so syrovou omáčkou a pečené kuracie prsia budete potrebovať (2 porcie):

2 ks kuracích prs s kožou
300 g uvarených cestovín
200 g brokolice
100 g šampiňónov
1 menšiu cibuľu
400 ml 33% šľahačkovej smotany
100 g nastrúhanej goudy
100 g nastrúhaného cheddaru
pár vetvičiek tymiánu
soľ, čerstvo mleté čierne korenie
lyžičku rasce
2 lyžice masla

Cestoviny si uvarte predom v osolenej vode, tak aby boli na skus, teda al dente. Na jednej lyžici masla si orestujte nadrobno nakrájanú cibuľu, pridajte šampiňóny a brokolicu, osolte a okoreňte. Chvíľu poduste a zalejte smotanou. Trochu redukujte a asi po 5 minútach pridajte cestoviny. Na záver pridajte aj oba druhy syra a poriadne premiešajte. Nechajte na miernom plameni aby sa syr v smotane celkom rozpustil. Ochutnajte a v prípade potreby dochuťte korením a soľou.

Zvoľte kvalitné kuracie mäso, ideálne nejaké farmárske alebo zlaté. Tu sa naozaj absolútne neoplatí šetriť. Kuracie prsia z oboch strán osolte a okoreňte, posypte rascou a lístkami tymiánu. Podlejte 0,5 dcl ružového vína Frankovka modrá Rosé. Pečte v rozohriatej rúre na 180 stupňov 20 minút. Prsia tiež môžete na začiatku z oboch strán zatiahnuť aj na panvici, keď zvolíte tento spôsob v rúre stačí mäso piecť 12 minút.