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



40 minut náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

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

Návod na přípravu:

Těstoviny uvaříme dle návodu. Kuřecí prsa nakrájíme na menší kousky, orestujeme na lžíci olivového oleje, osolíme a opepříme. Na Jihočeském másle 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 Zlaťáček. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 15–20 minut.