

Bramborové noky s kuřecím masem, kukuřicí a smetanovou omáčkou z taveného sýra Lipánek

🕒 20 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 150 g kuřecího masa
- 120 g taveného sýra Lipánek
- 200 g bramborových noků
- 100 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 1 plechovka kukuřice
- 1 lžíce Jihočeského másla
- špetka soli
- hrst jemně nasekané pažitky

Návod na přípravu:

Na másle orestujeme na kousky nakrájené kuřecí maso. Přidáme čerstvé Jihočeské mléko, kukuřici a tavený sýr Lipánek a mícháme, dokud se nerozpustí do jemné omáčky. Noky uvaříme podle návodu a promícháme je s omáčkou. Dochutíme špetkou soli a posypeme pažitkou.

