Těstoviny s omáčkou ze sýra Lipánek, kuřecím masem a zeleninou



60 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 200 g penne
- 1 kuřecí prso
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 220 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 80 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 100 g plátkového sýra Lipánek
- 100 g taveného sýra Lipánek
- 1 lžička mleté papriky
- špetka uzené papriky
- 1 malá plechovka kukuřice
- 1 zelená paprika
- sůl, pepř
- pár kapek citronu
- petržel nebo pažitka

Návod na přípravu:

Těstoviny uvařte dle návodu. Kuřecí maso a papriku nakrájejte a orestujte, osolte a opepřete.
Z Jihočeského másla a mouky připravte jíšku, přilijte čerstvé Jihočeské mléko s čerstvou Jihočeskou smetanou a povařte. Přidejte tavený sýr Lipánek, plátkový sýr Lipánek, koření a kukuřici. Dochuťte citronem. Smíchejte s těstovinami, bylinkami a masem. Rovnou podávejte nebo ještě krátce zapečte.