Tagliatelle s kuřecím masem, omáčkou z Jihočeské nivy a baby špenátem



30 minut náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 500 g tagliatelle
- 400 g kuřecích prsou
- 150 g Jihočeské nivy
- 250 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 100 g čerstvého baby špenátu
- 4 stroužky česneku
- 2 lžíce olivového oleje
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř
- cca 100 ml vody z vaření těstovin podle potřeby

Návod na přípravu:

Těstoviny vložíme do vroucí osolené vody a uvaříme je na skus. Před scezením si necháme stranou asi 100 ml vody z vaření.

Kuřecí prsa nakrájíme na menší kousky nebo nudličky. Česnek oloupeme a nakrájíme najemno. Ve větší pánvi rozehřejeme olivový olej, přidáme česnek a jen krátce ho necháme rozvonět. Hned přidáme kuřecí maso, osolíme, opepříme a opečeme dozlatova. K opečenému masu rozdrobíme Jihočeskou nivu, zalijeme čerstvou Jihočeskou smetanou a na mírném ohni necháme sýr rozpustit. Krátce provaříme, dokud nevznikne hladká krémová omáčka. Pokud je příliš hustá, přidáme trochu vody z těstovin.

Uvařené tagliatelle přendáme přímo do pánve a důkladně je promícháme s kuřecím masem a nivovou omáčkou. Podle potřeby přidáme ještě trochu vody z těstovin, aby omáčka těstoviny pěkně obalila. Pánev stáhneme z prudkého ohně, přidáme čerstvý baby špenát a krátce promícháme. Špenát necháme pouze lehce zavadnout, aby si zachoval svěží zelenou barvu. Tagliatelle ihned rozdělíme na talíře a posypeme čerstvě mletým černým pepřem.