

Smetanová tarhoňa s kuřecím masem

Suroviny:	tarhoňa 500g (drobná semolinová těstovina)
	olej
	cibulka
	kuřecí prsa - 500g
	koření na kuře
	houbové koření
	česnek
	sůl, pepř
	hlíva
	máslo
	smetana 33%
	bazalka (pažitka)
	na posyp: strouhaný eidam
	zeleninová obloha (rajče, paprika, okurka...)

Postup: Na oleji osmahneme jemně nakrájenou cibulku, přidáme maso nakrájené na malé kousky. Osolíme, opepříme, vložíme rozdrcený česnek, posypeme kořením na kuře a smažíme do změknutí. Hlívu nakrájíme na malé kousky, osmahneme na másle, zasypeme houbovým kořením, smažíme, nakonec přidáme k osmahlému masu. Do hotové směsi s masem a hlívou nalijeme nakonec smetanu, krátce prohřejeme a přidáme bylinky. Tarhoňu uvaříme dle návodu a promícháme s hotovou směsí. Ihned servírujeme, aby smetana z těstovin nevyschla, sypeme strouhaným eidamem.

Poznámka: podáváme s nakrájenou zeleninovou přílohou

