

### Ingrediencie

250 g cestovín penne, 300 g kuracích präs, 1 stredne veľkú cibuľu, 3 strúčiky cesnaku, 250 ml smotany na varenie, 200 ml bieleho vína, 2 lyžice sušenej bazalky, soľ, mleté čierne korenie, olivový olej, parmezán

### Postup

Kuracie prsia umyjeme, osušíme a nakrájame na rezančeky. Na oleji orestujeme nadrobno pokrájanú cibuľu. Pridáme mäso, pretlačený cesnak a všetko mierne opečieme. Osolíme, okoreníme, zalejeme vínom a prikryté dusíme. Trvá to asi 20 minút. Keď je mäso mäkké, do omáčky pridáme smotanu rozmiešanú so sušenou bazalkou. Omáčku už len krátko prehrejeme a odstavíme z plameňa.

Medzitým do vriacej osolenej vody dáme variť cestoviny. Varíme podľa návodu na obale. Uvarené penne zmiešame s omáčkou. Na tanieri posypeme nastrúhaným parmezánom.

