**Kokosovo-banánové muffiny**

* 150 g hladké mouky 
* špetka soli
* 1 lžička kypřicího prášku
* 100 g krupicového cukru
* 100 g másla
* 30 g jemně strouhaného kokosu
* 3 vejce
* 2 banány

**Postup:**

1. Banány oloupeme, rozmačkáme vidličkou v misce a zalijeme citronovou šťávou.
2. Změklé máslo zpracujeme v míse elektrickým šlehačem s cukrem do jemné pěny, ochutíme čerstvě nastrouhanou kůrou z citron. Za stálého míchání přidáme po jednom vejci.
3. Mouku smíchanou s kypřicím práškem, špetkou soli, strouhaným kokokosem.
4. Rozmačkané banány, máslo s vejcem a sypkou směs nakonec vymýcháme vařečkou .
5. Banánovým těstem plníme formičky na muffiny do poloviny.
6. Kokosovo-banánové muffiny pečeme ve vyhřáté troubě na 175 °C asi 20 minut.
7. Upečené muffiny necháme vychladnout.
8. Poté můžeme dozdobit čokoládou a kokosem.

**SÝROVÁ OMÁČKA Z TĚSTOVINAMI A KUŘECÍM MASEM**



**Suroviny:**

* kuřecí prsa
* olej dle potřeby
* sůl, koření
* smetana na vaření
* eidam, niva sýr
* petrželová nať
* těstoviny

**Postup:**

1. Kuřecí prsa nakrájíme na kousky a prudce osmahneme v hluboké pánvi na oleji.
2. Přidáme sůl, koření dle chuti a za občasného míchání chvilku restujeme.
3. Mírně podlijeme vodou, aby se ze dna odpařily výpečky a zalijeme smetanou a přidáme nastrouhaný sýr.
4. Vaříme do potřebné hustoty (při chladnutí ještě houstne).
5. Přidáme nasekanou petrželovou nať a dle potřeby dosolíme.
6. Těstoviny uvaříme v osolené vodě dle návodu a necháme minutu odstavené zakryté.
7. Na talíř dáme vařené těstoviny, přelijeme omáčkou Podáváme ihned scezené, nepropláchnuté těstoviny, přelité omáčkou.