

Kuřecí tortellini s rajčatovou šťávou a bazalkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Těsto: 250 g hrubé mouky

2 vejce

1-2 lžíce vody

Náplň:

400 g kuřecího masa

3 lžíce oleje

1 vejce

2 lžíce strouhaného parmazánu

3 stroužky česneku

petrželová nať

sůl

mletý černý pepř

Omáčka:

190 g rajského protlaku

1 cibule

80 g celeru

2 mrkve

2 lžíce oleje

cukr

bílý pepř

sůl

bazalka

Postup

Postup přípravy: Z mouky, vajec a vody připravíme tuhé těsto, zakryjeme vlhkou utěrkou a necháme půl hodiny odpočinout. Mezitím připravíme masovou náplň. Kuřecí maso umyjeme a umeleme nebo nasekáme nadrobno. Česnek oloupeme a utřeme se špetkou soli a pepře, přidáme k masu a směs na oleji restujeme asi 10 minut. Přidáme vejce, zamícháme a odstavíme. Vmícháme nakrájenou petrželku, strouhaný sýr a necháme vychladnout. Těsto rozdělíme na dva díly, vyválíme na pláty a vykrojíme kolečka o průměru 5-7 cm. Každé kolečko vložíme do tvořítka na taštičky, na polovinu dáme lžičku masové náplně a sevřeme. Konce vzniklé taštičky přitlačíme k sobě. Tortellini vaříme v osolené vodě asi 15 minut. Cibuli oloupeme, karotku a celer očistíme, vše nakrájíme na kousky a podusíme na oleji asi 20 minut. Pak směs rozmixujeme, přidáme rajčatový protlak, osolíme, osladíme, opepříme a dusíme bez pokličky do zhoustnutí omáčky. Do hotové omáčky přidáme trochu bazalky.