

Jemné kuře s těstovinami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 dkg těstovin (motýlci
spirálky)

20 dkg kuřecích prsou

20 dkg rajčat

10 dkg zelených oliv

2 střední cibule

5 stroučků česneku

10 dkg pórku

30 dkg kečupu

Vegeta

sladká paprika

mletá skořice

olivový olej

20 dkg parmazánu.

Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na drobné kostky, osolíme, okořeníme Vegetou a sladkou paprikou. Vložíme do misky, kterou lze pevně uzavřít, nakrájíme nadrobno česnek a zamícháme do masa. Zalijeme olejem tak, aby bylo maso ponořené a necháme 24 hodin marinovat.

Na rozpálenou pánev dáme jemně pokrájené cibule. Přidáme maso a zprudka opečeme. Ztlumíme a vložíme drobně nasekaná rajčata. Přikryjeme pokličkou a necháme dusit. Podle potřeby podlijeme. Jakmile rajčata změkknou přidáme kečup, nasekaný pórek a na kolečka nakrájené olivy. Přidáme malé množství skořice. Podáváme s vařenými těstovinami a důkladně zasypeme strouhaným parmazánem.