

Kuřecí nudličky se zeleninou a těstovinami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 400 g kuřecího masa bez kostí a kůže, 1 lžíce oleje, 20 g másla, kousek mrkve a brokolice, 4 lžíce zmraženého hrášku, 4 lžíce jemného rajčatového kečupu, 300 g těstovin, 100 g tvrdého sýra

Postup

Postup přípravy: Kuřecí maso nakrájíme na plátky, potom na nudličky, lehce opečeme na pávni vytřené olejem, podlijeme trochou vody, osolíme a dusíme téměř doměkka. Přidáme mrkev nakrájenou na nudličky a dusíme ještě asi 5 minut, pak přidáme na drobné růžičky rozdělenou brokolici a dusíme dalších 5 minut. Do směsi vmícháme hrášek, kečup, máslo a vše prohřejeme. Mezitím uvaříme těstoviny, po okapání je promícháme s připravenou směsí, rozdělíme na talíře, posypeme strouhaným sýrem a podáváme. Vhodným doplňkem je kompot.