

Kuřecí ragů s těstovinami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g kuřecích prsíček

1 větší cibule

250 g žampionů

4 rajčata

1 sáček oliv

2-3 stroužky česneku

sýr na posypání

rajský protlak

bazalka

pepř a sůl

olej

zelená petrželka nebo pažitka

500 g těstovin (nejlépe barevných)

Postup

1. Na oleji zpěníme cibuli, přidáme na nudličky nakrájená kuřecí prsíčka a smažíme, až maso zbělá. Přidáme na větší kousky nakrájené žampiony, chvíli restujeme, pak přidáme rajčata nakrájená na půlměsíčky, osolíme, opepříme, přidáme bazalku, 2-3 lžice rajčatového protlaku a nakrájený česnek na plátky. Chvilku podusíme, zalijeme asi 1 dcl vody a dusíme asi 10 minut. Přidáme překrájené olivy a vše smícháme s předem uvařenými těstovinami (dle návodu na obalu). Dochutíme kořením, dosolíme dle chuti a posypeme sýrem a petrželkou.