

Fusilli s tomatovou omáčkou a kuřecím masem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí prsíčka okořeníme grilovacím kořením a osolíme. Poté je osmahneme na rozpálené pánvi s olivovým olejem z každé strany 2 minuty. Přendáme je na plech s pečícím papírem a vložíme je do rozpálené trouby na 130 stupňů a 15 - 20 minut dopékáme. Cibuli a česnek nakrájíme na drobné kostičky a mírně opečeme. Přilijeme drcená rajčata a přidáme bylinkový bujón, sůl a vše společně 10 minut povaříme. Těstoviny uvaříme napůl (al dente) a poté je v hluboké pánvi promícháme spolu s omáčkou. Servírujeme s hoblinkami parmazánu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Parmazán 100 g** - 100 g
- **Grilovací koření 40 g** - 2 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 20 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA 300 g - PENNE** - 400 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 250 g

