

Kuře po italsku

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Naporcované kuře osolíme a opečeme na oleji z obou stran. Vyndáme a na olej dáme nakrájená rajčata a rozetřený česnek se solí. Podusíme. Přidáme rajčatový protlak a opět podusíme. Kuře vložíme do omáčky, okořeníme, přidáme majoránku a nastrohaný sýr. Podáváme s těstovinami.

Ingredience

- **Rajčata** - 100 g
- **Česnek** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 200 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 20 g
- **Majoránka 7 g** - 2 g
- **Olej řepkový** - 20 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

