

Kuřecí mleté maso na špagety

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji zpěníme cibuli, přidáme chilli papričku, česnek, rajčata a nasekané bylinky a chvíli opékáme. Přidáme maso a zprudka opékáme, přidáme kečup a necháme na mírném ohni dusit asi 10-15 min. Když je směs hotová přidáme na kousky natrhanou mozzarellu a necháme ji rozpustit a můžeme podávat. Podáváme s těstovinami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 100 g
- **Česnek** - 6 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 250 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 40 g
- **Oregano 10 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 125 g
- **Jedlá sůl kamenná s jodem 1 000 g** - 4 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

