

Letní kuře

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Papriku nakrájíme na proužky, cukety překrojíme na polovinu a nakrájíme na nudličky. Do nádoby na pečení vložíme nakrájenou papriku, cuketu a přidáme česnek nakrájený na malé kousky. Vše zalijeme olivovým olejem a dobře promícháme. Pečeme v troubě předehřáté na 210°C asi 15 minut. Zeleninu vyjmeme, posypeme Podravka přísadou Středomořskou, přidáme cukr, sůl a pepř a dobře promícháme. Přidáme olivy a rajčata, vrátíme zpět do trouby a pečeme ještě asi 20 - 25 minut. Mezitím osolíme a opepríme kuřecí řízky a orestujeme dozlatova. Na pečenou zeleninu přidejte mascarpone a dobře promíchejte, aby se úplně rozpustilo. Podáváme s bramborovou kaší.

Ingredience

- **Cuketa** - 300 g
- **Paprika červená** - 300 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 600 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Olivy zelené** - 60 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 15 g
- **Pitná voda nesycená** - 600 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g
- **Podravka rajčata pasírovaná** 500 g - 390 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská** 100 g - 5 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

