

# Těstoviny s kuřecím masem, brokolicí a mascarpone

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Menší brokolici rozdělíme na růžičky a dáme vařit v osolené vroucí vodě 3–4 minuty. Poté scedíme. Vychladlé nakrájíme na menší kousky. Cibuli nakrájíme najemno, 5 stroužků česneku na plátky. Restujeme na pánvi na rozehřátém oleji. Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky a přidáme k cibuli a česneku. Opepříme, osolíme. Přidáme kešu a pokrájenou bazalku. Dobře orestujeme. Podlijeme vývarem a krátce dusíme. Poté přidáme mascarpone, které necháme rozpustit. Uvažené těstoviny smícháme s omáčkou a podáváme zdobené nastrohaným parmezánem.

## Ingredience

- **Brokolice** - 200 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Parmazán 100 g** - 40 g
- **Směs ořechů** - 50 g
- **Kuřecí bujón** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **PROCEL® - těstoviny bez lepku 250 g** - 600 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

