

Těstoviny s krůtími prsíčky a mangovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Ve větším hrnci rozežřejeme olivový olej, přidáme krůtí prsíčka nakrájená na kostičky. Průběžně je mícháme tak dlouho, až se vyvaří veškerá šťáva. Potom hrnec odstavíme. V druhém hrnci rozežřejeme olivový olej a smažíme na něm cibuli i zelenou papriku nakrájenou na nudličky, dokud nezměknou. Přidáme 3 rozdrčené stroužky česneku, nastrohaný zázvor a čerstvě nakrájené mango. Vše vaříme za stálého míchání asi 5 minut. Poté do mangového hrnce přidáme již hotová krůtí prsíčka. Vše zalijeme smetanou. Vaříme dalších 5 minut, dokud omáčka nezačne houstnout. Nakonec vmícháme hotové těstoviny a navrch přisypeme parmezán. Na talíři dozdobíme snítky petržele.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika zelená** - 80 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Zázvor čerstvý** - 5 g
- **Krůtí maso** - 600 g
- **Parmazán 100 g** - 6 g
- **Mango** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 150 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 600 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

