

Zapečené těstoviny s marinovaným kuřecím masem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí prsa nakrájené na kostičky osolíme, opepříme, okořeníme a zakápneme kapkou olivového oleje. Přidáme vejce. Vše necháme přes noc pěkně marinovat. Následující den se pustíme do vaření. Nejprve najemno nasekáme šalotku s česnekem (5 stroužků), které potom zpěníme v pánvi na rozpáleném oleji. Přidáme naložené maso, osmahneme společně se šalotkou. Následně podlijeme asi 1-2 dl připraveného chutného kuřecího vývaru. Směs pak necháme zhruba 20 minut dusit. Přidáme nasekaná rajčata, podle vlastní chuti dosolíme a opepříme. Těstoviny smícháme s omáčkou a dáme do zapékací misky. Vše posypeme nastrohaným parmezánem. Nakonec dáme zapéct zhruba na 25 minut na 180 stupňů.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 5 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 3 g
- **Kuřecí maso** - 500 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Kuřecí bujón** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Oregano 10 g** - 6 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Kari 25 g** - 8 g
- **PROCEL® - těstoviny bez lepku 250 g** - 800 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 390 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

