

Fusilli s tomatovou omáčkou a kuracím mäsom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kuracie prsíčka okoreníme grilovacím korením a osolíme. Potom ich osmažíme na rozpálenej panvici s olivovým olejom z každej strany 2 minúty. Preložíme ich na plech s papierom na pečenie a vložíme do rozpálenej rúry na 130 stupňov a 15 - 20 minút dopekáme. Cibuľu a cesnak nakrájame na drobné kocky a mierne opečieme. Prilejeme drvené paradajky a pridáme bylinkový bujón, soľ a všetko spolu 10 minút povaríme. Cestoviny uvaríme napoly (al dente) a potom ich v hlbkej panvici premiešame spolu s omáčkou. Servírujeme s hoblíčkami parmezánu.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 200 g
- **dmBio ryžové penne 400 g** - 400 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Cesnak** - 20 g
- **Kuracie mäso** - 400 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Parmezán** - 100 g
- **Zeleninový bujón** - 20 g
- **Grilovacie korenie** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

