

# Pikantné kuracie kúsky so zeleninou a cestovinami

**Počet porcií:** 3

**Čas prípravy:** 40 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Kuracie prsia nakrájame na rezančeky. Osolíme, okoreníme a pokvapkáme olejom. Necháme odpočinúť. Medzitým nakrájame všetku zeleninu na kúsky. Na oleji sprudka orestujeme mäso. Keď sa mäso zatiahne, prisypeme cibuľu a po chvíli všetku zostávajúcu zeleninu. Pokvapkáme sójovou omáčkou. Restujeme pár minút, aby zelenina zostala chrumková a mäso šťavnaté. V smotane rozmiešame horčicu a čili omáčku alebo ostrý kečup. Zmes vlejeme pred koncom a necháme prebublať a zhutnúť. Do hotovej mäsovo-zeleninovej zmesi prisypeme cestoviny a spolu prehrejeme.

## Ingrediencie

- **Horčica plnotučná Kráľovská 350 g** - 7 g
- **Kečup extra pikantný 320 g** - 10 g
- **Cuketa** - 120 g
- **Paprika červená** - 60 g
- **Paprika zelená** - 60 g
- **Paprika červená chilli** - 10 g
- **Cibulka jarná** - 30 g
- **Kuracie mäso** - 300 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 30 g
- **Sójová omáčka** - 20 g
- **Kukuričné cestoviny - vretena 500 g** - 330 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

