

Špagety s hráškem a kuřetem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 20 ml
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Slanina 2 plátek
- Kuřecí maso 400 g
- Kuřecí vývar 250 ml
- Nasekaná rajčata 880 g
- Špagety 400 g
- Mražený hrášek 1 hrnek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřejte velkou pánev s nepřilnavým povrchem, vlijte olej, přihodte cibuli, česnek a slaninu a tři minuty opékejte. Pak přidejte mleté kuřecí maso a smažte čtyři až pět minut. Snažte se rozdělit větší hrudky (dobře to jde dřevěnou vařečkou), aby se maso důkladně propeklo. Snižte oheň, přilijte vývar a rajčata a vařte do zhoustnutí, asi čtvrt hodiny.

Mezitím ve větším hrnci zahřejte vodu na těstoviny, osolte ji a uvařte špagety podle návodu na obalu. Scedte. Do rajčatové omáčky přihodte mražený hrášek a povařte ji dvě minuty. Servírujte společně.