

Kuřecí nudličky v těstovinách

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- těstoviny 1 ks
- pažitka 1 ks
- olej olivový 2 lžíce
- kuřecí prsa 2 plátek
- sůl 1 ks
- rajčátka cherry 1 balení

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso z kuřecích prsíček omyjeme, osušíme a nakrájíme na prkénku na tenčí nudličky.

Maso zakápneme malým množstvím olivového oleje. Posypeme kořenící směsí, například Slánskou specialitou, a pořádně promícháme. Chvilku necháme odležet, nejlépe v chladničce.

Během této doby uvaříme dle návodu některý z drobnějších druhů těstovin, například mašličky nebo vřetena, která budeme potřebovat později. Pozor, aby se nám příliš nerozvařily. Měly by být připravené jak se říká „na skus“. Pak maso zprudka opečeme na rozpálené pánvi tak, aby bylo sice měkké, ale současně i křupavé.

Hotové těstoviny vložíme do mísy, ve které budeme pokrm podávat na stůl a na ně přidáme opečené kuřecí maso. Všechno promísíme. Cherry rajčátka pokrájíme na půlky a přisypeme k masu. Nakonec

vše znovu promícháme, případně ještě dochutíme solí. Na závěr posypeme nasekanou čerstvou pažitkou a můžeme podávat.