Tagliatelle s kuřecím masem, brokolicí a cherry rajčátky

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 250 g
- brokolice 0.5 ks
- cibule 1 ks
- tagliatelle 200 g
- cherry rajčata 15 ks
- olivový olej 2 lžíce
- smetana 250 ml
- kuřecí vývar 400 ml
- oregáno 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1
Brokolici si rozdělíme na jednotlivé růžičky. Do hrnce si dáme vařit vodu a do vroucí vody brokolici nasypeme. Chvilku povaříme, až bude poloměkká a vyndáme ji do mísy s ledovou vodou. Tagliatelle si uvaříme podle instrukcí na obalu.

2
Mezitím si na pánvi pozvolna orestujeme cibulku, až zesklovatí tak přidáme nakrájená kuřecí prsa a opékáme. Až budou prsa opečená, zalijeme je vývarem, přidáme smetanu, oregano a čerstvě mletý pepř. Pozvolna dusíme zhruba 10-15 minut až bude maso měkké a omáčka lehce zredukuje. Přidáme růžičky brokolice, rozkrájená cherry rajčátka, prohříváme ještě zhruba 3 minuty. Tagliatelle rozdělíme na vyhřáté talíře a přidáme omáčku. Případně ještě dochutíme čerstvě mletým pepřem.

Poznámka:

s 1 kalíšku Knorr Bohatý bujón Kuřecí uděláme 400 ml vývaru