

Pollo alla napoletana

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- žampiony 400 g
- kuřecí prsa 4 ks
- Knorr Inspirace Boloňské špagety 1 balení
- parmská šunka 200 g
- citrónová šťáva 5 lžíce
- sekaná petrželka 1 lžíce
- olivový olej 1.2 sklenice

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa lehce rozklepeme, osolíme, opepříme, pokapeme citrónovou šťávou, olivovým olejem a necháme v misce odležet nejlépe přes noc.

Na pánvi rozpálíme olivový olej, vložíme do něj steaky a opečeme je. Přidáme parmskou šunku nakrájenou na nudličky a žampiony pokrájené na plátky a čtvrtky. Za občasného míchání všechno osmahneme na rozpálené pánvi.

Nakonec přidáme Knorr Inspirace Boloňské špagety a ochutíme jemně sekanou petrželkou a citrónovou šťávou. Vše dusíme asi 5-10 minut. Podáváme s těstovinami nebo s klasickými italskými gnocchi.