

# Česnekové kuře s cuketovými těstovinami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Špagety 400 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Kuřecí prsa 2 ks
- Cuketa 2 ks
- Česnek 1 stroužek
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pomerančová kůra 1 lžíce
- Čerstvý kopr 1 hrst

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Ve vroucí osolené vodě uvařte 400 g špaget tak, aby byly al dente neboli na skus. Na pánvi s nepřilnavým povrchem, lehce vymazané olivovým olejem, opečte doměčka 2 kuřecí prsa. Poté je pokrájejte na plátky. Na tenké plátky pokrájejte rovněž 2 střední cukety a na olivovém oleji je krátce orestujte do poloměkka. Vmíchejte k nim rozmělněný 1 stroužek česneku a promíchejte. Scezené špagety opatrně promíchejte s masem i cuketou, dochuťte solí, čerstvě nastrouhanou pomerančovou kůrou a čerstvým koprem.