Tortellini s kuřecím a zeleninou

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Prsní řízky z kuřete 1 ks
- Tortellini plněné masem 1 balení
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Bobkové listy 2 ks
- Nové koření 5 kulička
- Celý pepř 10 kulička
- Bazalka 1 ks
- Lilek 1 ks
- Malá cuketa 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Rajčat 6 ks
- Tuk na vymazání 1 ks
- Balkánský sýr 150 g
- Vejce 2 ks
- Česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do osolené vody dáme vařit kuřecí maso s na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu s bobkovým

listem, novým kořením a pepřem. Lilek a cuketu nakrájíme podélně na řízky asi 1 cm široké, osolíme jez obou stran a dáme stranou. Asi za 30 minut je odsajeme ubrouskem a suché plátky krátce osmažíme na pánvi s troškou olivového oleje. Uvařené maso vyndáme, nakrájíme na kousky a vývar použijeme například na polévku.
Na rajčatech nakrojíme slupky a vložíme je do hrnce. Pak je přelijeme vařící vodou, oloupeme a nakrájíme na plátky. V osolené vodě uvaříme těstoviny podle návodu na sáčku.
Pekáč vymažeme tukem. Na dno naskládáme těstoviny, plátky rajčat, kousky kuřecího masa, posypeme částí nastrouhaného sýra, překryjeme plátky lilku a cukety, následně vrstva těstovin, rajčat, masa, sýra, lilku a cukety. Poslední je vrstva těstovin,
Rozkvedláme vejce a zalijeme jimi připravené suroviny v pekáči. Nesolíme. Pekáč zakryjeme a dáme asi na 30 minut do trouby vyhřáté na 180°C.
Na pánvičku, kde jsme smažili zeleninu, nalijeme trošku olivového oleje, přidáme česnek nakrájený nadrobno, osmahneme a přidáme na kostičky nakrájený zbytek rajčat a zbytek balkánského sýra. Pokud nám zbude cuketa nebo lilek, můžeme je rovněž nakrájet a přidat na pánev. Okořeníme bazalkou a krátce osmažíme. Směs z pánvičky navršíme na hotové jídlo.