Těstoviny v bazalkovo-česnekovém pestu

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí prso 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Kapustičky 6 ks
- Těstovin 200 g
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvá bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso nakrájíme na kousky, osolíme, opepříme, zalijeme olivovým olejem a dáme smažit na pánev , až změkne.
Kapustičky dáme nad páru a těstoviny do osolené vody. V hmoždíři roztlučeme česnek a bazalku zalijeme olejem.
Uvařené těstoviny smícháme s bazalkovo-česnekovým pestem a podáváme obložené masem.