# Těstoviny zapečené s kuřecím masem a mozzarellou

## Kategorie: Pokrmy

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 1

- česnek 4 stroužek
- mléko 50 ml
- smetana 300 ml
- mozzarella 200 g
- bazalkové pesto 3 lžíce
- kuřecí prsní řízek 500 g
- vejce 2 ks
- rajče 3 ks
- italské těstoviny 500 g
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- italské bylinky 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- bazalka 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- máslo na vymazání 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu, scedíme, propláchneme studenou vodou a znovu scedíme. K přípravě byly použity orecchiette, těstoviny tvarem podobné malým mušličkám. Můžete samozřejmě použít i jiný druh těstovin.

Česnek oloupeme a prolisujeme. Kuřecí prsa nakrájíme na malé kostičky. Do rozehřátého oleje vložíme česnek, přidáme kuřecí kousky a zprudka osmažíme. Posypeme italskými bylinkami, posolíme a opepříme.

Uvařené těstoviny promícháme s bazalkovým pestem a usmaženým masem.

Připravíme si 3 - 4 zapékací misky, záleží na jejich velikosti. Zapékací misky vytřeme máslem a naplníme těstovinami s masem. Rajčata nakrájíme na tenké plátky a narovnáme na těstoviny v miskách. Také mozzarellu rozkrájíme na slabé plátky a klademe ji na vrstvu rajčat. Naplněné misky můžeme ještě posypat pepřem a italskými bylinkami.

Do smetany přilijeme mléko, přidáme vejce, sůl, trochu nasekané bazalky a rozkvedláme. Pomocí naběračky směsí polijeme připravené těstoviny v zapékacích miskách.

Misky vložíme do trouby a pečeme při 150 °C asi 30 minut, dokud se mozzarella navrchu nerozpeče a nezezlátne.

Těstoviny zapečené s kuřecím masem a mozzarellou ozdobíme lístky bazalky a hned podáváme.