

Farfalle s kuřecím masem a mrkvovo-rajčatovým přelivem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí vývar 2 ks
- Sůl 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Drcená rajčata 1 plechovka
- Těstoviny farfalle 1 balení
- Pepř mletý černý 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Kuřecí prsa 2 ks
- Mrkev 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

1. Máslo v kastrůlku rozehtějte, přidejte drcený česnek.
2. Nechte zpěnit a mírně zhnědnout.

3. Přilijte kuřecí vývar a přiveďte k varu.
4. Kuřecí maso nakrájejte na kostičky.
5. Vhodte do vroucí vody a asi pět minut vařte.
6. Kastrol pak odstavte a nechte vychladnout.
7. Pak kuřecí maso vyjměte a dejte stranou.
8. Do vývaru nasypejte nasekanou mrkev, podle potřeby přilijte šálek vody.
9. Opět přiveďte k varu a vařte dalších pět minut.
10. Pak přilijte drcená rajčata i se šťávou a duste 40-45 minut, než bude mrkev měkká.
11. Směs nechte vychladnout.
12. V mixéru pak rozmixujte na hladké pyré.
13. Přidejte kuřecí maso. Osolte, opepřete. Udržujte teplé.
14. Těstoviny uvařte dle návodu "na skus".
15. Slijte a horké vmíchejte do mrkvového pyré s kuřecím masem.
16. Podávejte posypané parmezánem a zelenou nasekanou petrželkou.