



Těstoviny s kuřecím masem na studeno

Ingredience

kuřecí prsa: **200 g**
těstoviny: **200 g**
červená cibule: **1 ks**
cherry rajčata: **100 g**
zakysaná smetana: **50 g**
bílý jogurt: **100 g**
citron: **1 ks**
zelené olivy bez pecek
olivový olej
petrželová nať
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Těstoviny uvaříme v hrnci osolené vroucí vody podle návodu tzv. na skus. Aby se nelepily, můžeme do hrnce přidat pár kapek olivového oleje. Kuřecí maso nakrájíme na kousky, osolíme, opeříme a ze všech stran orestujeme na troše oleje. Maso necháme vychladnout. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno....

Těstoviny s kuřecím masem na studeno - recept

Těstoviny uvaříme v hrnci osolené vroucí vody podle návodu tzv. na skus. Aby se nelepily, můžeme do hrnce přidat pár kapek olivového oleje.

Kuřecí maso nakrájíme na kousky, osolíme, opepříme a ze všech stran orestujeme na troše oleje. Maso necháme vychladnout. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Aby nebyla chuť cibule příliš intenzivní, můžeme ji spařit vroucí vodou a ihned propláchnout studenou vodou. Cherry rajčátka rozkrojíme na čtvrtiny a olivy napůl.

Na dresink smícháme zakysanou smetanu s jogurtem, přidáme citronovou šťávu, sůl a pepř podle chuti. Těstoviny, maso a zeleninu smícháme s dresinkem a necháme **asi 2 hodiny vychladit**. Před podáváním posypeme **těstoviny s kuřecím masem** nasekanou petrželovou natí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí