

Kuřecí nudličky zapečené s cuketou a uzeným sýrem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

360 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-nudlicky-zapecene-s-cuketou-a-uzenym-syrem>

Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, cuketu přepůlíme a nakrájíme na půlkolečka. V pánvi rozežřejeme lžící oleje a krátce opečeme cuketu. Vyndáme ji z pánve, odložíme stranou, přilijeme lžící oleje a začneme restovat masové nudličky. Po chvíli do pánve přidáme nakrájenou cibuli, spolu krátce restujeme. Pak přidáme nasekaný česnek, rajčata nakrájená na malé kousky, osolíme, opepříme, podlijeme asi 200 ml vody, ve které jsme rozpustili půlku bujónové kostky a vše podusíme doměkka. Do tukem vymazané zapékací misky přendáme měkké maso, na něj narovnáme orestovanou cuketu a navrch nasypeme uzený sýr. Vložíme do rozehřáté trouby a při vyšší teplotě zapékáme, až sýr začne lehce zlátnout. Vyndáme z trouby a posypeme nasekanou petrželkou. Podáváme s vařeným bramborem.

Ingredience

- 2 kuřecí prsa
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 střední cuketa
- sůl
- pepř
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 velká rajčata
- 1/2 kostky drůbežího bujónu
- 100 g uzeného sýra
- petrželka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

