



KUŘECÍ NUDLIČKY S CIZRNOU A ŠPENÁTEM

INGREDIENCE NA 4 PORCE

600 GRAMŮ KUŘECÍCH STEHENNÍCH ŘÍZKŮ

400 GRAMŮ CIZRNY Z KONZERVY

100 GRAMŮ ČERSTVÉHO ŠPENÁTU

1 LŽÍCE SLUNEČNICOVÉHO OLEJE

1 CIBULE

1 SVITEK SKOŘICE

1 LŽIČKA MLETÉHO KMÍNU

KŮRA A ŠŤÁVA Z CITRONU

PŮL KOSTKY KUŘECÍHO BUJÓNU

SŮL A PEPŘ

POSTUP

1. ROZPALTE OLEJ V NEPŘILNAVÉ PÁNVI S VYŠŠÍM OKRAJEM A OSMahnĚTE NA NĚM NA KOSTIČKY POKRÁJENOU CIBULI.

2. KUŘECÍ STEHNA NAKRÁJEJTE NA NUDLIČKY, OSOLTE A PŘIDEJTE DO PÁNVE, SMAŽTE DOZLATOVA. PŘIDEJTE KMÍN, PEPŘ, CITRONOVOU KŮRU A ŠŤÁVU, VLOŽTE SVITEK SKOŘICE A SMAŽTE DALŠÍ MINUTU.

3. VSYPTÉ CIZRNU A SMĚŠ ZALIJTE KUŘECÍM VÝVAREM. TEN SI PŘIPRAVÍTE TAK, ŽE V 200ML HORKÉ VODY ROZMÍCHÁTE PŮL KOSTKY BUJÓNU. ZHRUBA PĚT MINUT NECHTE ZA OBČASNÉHO PROMÍCHÁNÍ PROBUBLÁVAT.

4. NAKONEC PŘIDEJTE ŠPENÁTOVÉ LÍSTKY. AŽ POVADNOU, SMĚŠ NAPOSLEDY PROMÍCHEJTE

5. PODÁVEJTE NAPŘ. S JASMÍNOVOU RÝŽÍ

POZNÁMKY
