

Krůtí kousky s rajčatovo - bazalkovou omáčkou



Obtížnost: 

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

123 kalorií , 0 g cukrů , 13 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-kousky-s-rajcatovo-bazalkovou-omackou>

Příprava

Na pánvi osmahneme osolená a opeřená na kousky nakrájená krůtí prsa, dokud se maso nezatáhne. Přidáme pesto a koření na pizzu, na kousky nakrájené žampiony a nasekanou bazalku. Krátce restujeme a nakonec podlijeme loupanými rajčaty. Vaříme, dokud omáčka nezhoustne. Podáváme s těstovinami.

Ingredience

- ✓ 1 krůtí prsa
- ✓ 2 lžičky bazalkového pesta
- ✓ 3 lžičky nasekané čerstvé bazalky
- ✓ 1 konzerva loupaných rajčat
- ✓ 1 lžička koření na pizzu
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ olivový olej
- ✓ 5 žampionů

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

