

Tortellini s kuřecím masem



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

2311 kalorií , **1 g** cukrů , **58 g** tuků , **105 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/tortellini-s-kurecim-masem>

Příprava

Vykostěná kuřecí prsa dáme vařit na 10 minut do osolené vroucí vody. Mezitím si z mouky, oleje, 4 vajec, soli vypracujeme Italské těsto (viz. související recepty) a rozválíme. Kuřecí maso necháme vychladnout a společně s cibulí, parmazánem, houbami nahladko rozmixujeme. Přidáme 1 vejce, kari koření, sůl, pepř dle chuti a důkladně promícháme. Z rozváleného italského těsta vykrájíme 5 cm čtverečky. Do středu každého čtverečku dáme přibližně 1/2 lžice směsi a přeložíme na půl, tak aby nám vznikl trojúhelníček. Okraje trojúhelníčku důkladně k sobě přitlačíme, aby se nám nerozevřel. 2 protilehlé rohy k sobě přitiskneme a takto vytvarované tortellini vhodíme do osolené vroucí vody. Vaříme 5-10 minut, necháme okapat a servírujeme.



Tip k receptu

Můžeme zalít bešamelovou omáčkou (viz. související recepty) a ozdobit nasekanou petrželkou.

Ingredience

- ✓ 100 g kuřecích prsíček
- ✓ 50 g hub
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžice nastrohaného parmazánu
- ✓ 5 vajec
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1/2 lžičky kari koření
- ✓ 450 g polohrubé mouky
- ✓ 1 lžice rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod