



Bramborové noky s kuřecím masem, rajčata, sýr pecorino

Recepty



Hlavní
chody



Pro každý den



30 min



4



3178



Budete potřebovat

bramborové noky	800 g
voda	2 l
sůl	10 g
kuřecí maso	400 g
Gurmánské italské koření od Vitany	4 g
olivový olej	10 g

loupaná rajčata v plechovce	200 g
sýr pecorino	80 g
cibule	40 g
česnek	5 g

Příprava receptu

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky, posypeme kořením, přidáme olej a necháme chvíli odležet. Poté zprudka opečeme na olivovém oleji.

Maso vyndáme z pánvičky a necháme odpočinout. Na pánvi si orestujeme stroužek česneku, cibuli, přidáme drcená loupaná rajčata a krátce povaříme. Přidáme opečené maso a uvařené bramborové noky. Zdobíme sýrem pecorino.