Bramborové noky s kuřecím masem, rajčata, sýr pecorino

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

30 min

4

3.1

3203

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 chvilku 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.