

Kuře na bylinkách se zeleninou (mrkev, brokolice, řapíkatý celer) a tříbarevnými těstovinami

Ingredience – 4 porce:

Kuřecí prsa	600 g
Mrkev	250 g
Brokolice	450 g
Řapíkatý celer	100 g
Citron	½
Bobkový list, celý pepř, nové koření, čerstvý tymián, petrželka	
Sůl	
Tříbarevné těstoviny	240 g



Postup:

1. Do hrnce dáme vodu (pro lepší chuť můžeme použít vývar), přidáme na plátky nakrájený citron, bobkový list, celý pepř, nové koření a čerstvé bylinky – tymián a petrželku. Do vody přidáme na silnější plátky nakrájenou mrkev, řapíkatý celer a růžičky brokolice.
2. Vodu přivedeme k varu a 5 minut zvolna povaříme.
3. Kuřecí prsa si očistíme, nakrájíme na porce a přidáme do vody k zelenině.
4. Pozvolna “vaříme“ těsně pod bodem varu cca 10 minut.
5. Hrncem odstavíme a necháme ještě 10 minut stát, poté maso i zeleninu vyndáme.
6. Zbytek vody s kořením a bylinkami svaříme (zredukujeme) na silnou šťávu.
7. Tříbarevné těstoviny uvaříme na skus, slijeme a promícháme s uvařenou zeleninou a šťávou.
8. Na závěr přidáme rozkrájená kuřecí prsa a dozdobíme čerstvými bylinkami.

Všem přejeme dobrou chuť!