



Kuracie gnocchi

Ingrediencie

- 200 g gnocchi
- 200 g kuracie
- 3 lyžičky MAGGI Tekutý bujón slepačí
- 1 štipka čierne korenie
- 8 g soľ
- 1 lyžička bazalka
- 1 lyžička Korenie, tymián, sušené
- 1 lyžička Korenie, petržlen, sušený
- 60 g maslo
- 1 strúčik cesnak
- 150 g Smotana
- 3 g mleté chilli
- 50 g syr parmezán
- 130 g cibuľa
- 1 lyžica petržlen, čerstvý
- 500 g voda
- 1 lyžica olivový olej

Postup

1. Kuracie prsia marinujte v olivovom oleji, štipke čierneho korenia a 1 lyžičke tekutého bujónu MAGGI. Dobre premiešajte a odložte na pol alebo hodinu.
2. Pol litra vody privedieme k varu a na 2-3 minúty pridávame gnocchi. Scedíme a prepláchneme studenou vodou a odložíme.
3. Na rozohriatej panvici pridajte olivový olej, nakrájanú cibuľu a cesnak. Miešajte do svetlohnedej farby. Pridajte soľ a korenie podľa chuti, pol lyžičky vložiek červenej papriky a rovnomerne premiešajte.
4. Do panvice pridajte marinované kuracie prsia, strúhaný parmezán, sušenú bazalku a smotanu a miešajte, kým kura jemne nezahnedne a neuvarí sa.
5. Vmiešajte Maggi® kurací vývar a nechajte ho pár minút podusiť.
6. Pred podávaním bohato posypte nastrúhaným parmezánom a tymianom.

🕒 54

⊕ 4

sacharidy	24.16 g
energie	429.71 kcal
tuky	29.31 g
proteín	18.07 g