



Těstoviny s kuřecím masem a bazalkou

Ingredience:

- 500 g těstovin
- olivový olej
- 2 kuřecí prsa
- 2 lžičky bazalkového pesta
- sůl
- pepř
- 3 stroužky česneku
- strouhaný parmezán
- smetana

Nejprve si stranou uvaříme těstoviny a necháme si stranou vodu z těstovin. Na olivovém oleji osmahneme nakrájená kuřecí prsa na nudličky, přidáme pesto, sůl, pepř, česnek. Když je maso měkké, zamícháme do směsi nastrouhaný parmezán a zalijeme smetanou. Chvilku povaříme, přisypeme uvařené těstoviny a zředíme vodou z těstovin, kterou jsme si dali stranou. Promícháme a podáváme. Dobrou chuť ☺

**#foodblog #varimesmamkou #testoviny
#testoviny skurecimmasem #bazalkovepesto
#kurecisbazalkou #bazalkovestestoviny**



Plněná kuřecí prsa ricottou a špenátem

Ingredience:

- 30 g másla
- 3 stroužky česneku
- 150 g čerstvého špenátu
- sůl
- 2 žloutky
- 250 g ricotty
- pepř
- 4 kuřecí prsní řízky
- 100 g na kostičky nakrájené anglické slaniny (nemusí být)
- 120 g čedaru

Na másle zpěníme plátky česneku, přidáme lístky špenátu, osolíme a chvilku dusíme. Žloutky smícháme s ricottou, solí, pepřem, přidáme vychladlý špenát a dochutíme. Prsa nařízneme tak, aby vznikla kapsa. Každé prso položíme na kus pečicího papíru, osolíme, opepříme, naplníme směsí, poklademe opečenou slaninou a zasypeme strouhaným sýrem. Prsa zabalíme do pečicího papíru, vložíme do pekáčů a pečeme na 180 °C asi 35 minut. Podáváme s bramborami, bramborovou kaší nebo hráškem dušeným na másle. Dobrou chuť ☺

**#foodblog #varimesmamkou #plnenakureciprsa
#ricotta #spenat #kurecikapsa**