

Ragú z kuřecích stehen s oregánem, gnocchi s opečenými mini rajčátky

Počet porcí: 10

Ingredience:

Kuřecí stehna (vykostěná)	1600 g
Gnocchi ambient	2000 g
Mini rajčata	300 g
Kuřecí tekutý fond	3 dl
Máslo	100 g
Olej slunečnicový/řepkový	1 dl
Oregano	10 g
Plochá petržel	10 g



Postup:

Kuřecí stehna nakrájíme na malé kousky, osolíme a zprudka opečeme na oleji, přidáme k nim oregano. K masu přilijeme kuřecí šťávu a maso necháme krátce podusit.

Uvařené gnocchi opečeme s mini tomaty, hotové promícháme s nasekanou plocholistou petrželkou a máslem a servírujeme s masem.

Dobrou chuť přeje **Kulinářský kolektiv Vitana food service.**

Více na www.vitanafs.cz.