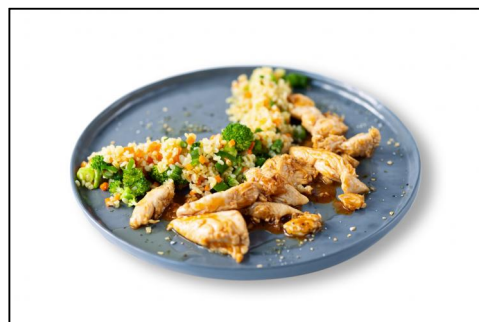


Ragú z kuřecích prsíček v koření sedmi bylin a zeleninový bulgur

Počet porcí: 10

Ingredience:

Kuřecí prsa	1500 kg
Kuřecí tekutý fond	2 dl
Brokolice	500 g
Mrkev	500 g
Máslo	200 g
Kuře 7 bylin	8 g
Bulgur	800 g
Sůl (dle chuti)	



Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na malé kousky a ochutíme je směsí Kuře sedmi bylin. Zprudka orestujeme, přidáme kuřecí šťávu připravenou z kuřecího fondu a necháme mírně provařit.

Na oleji opečeme najemno nakrájenou mrkev a brokolici, přidáme uvařený bulgur, ochutíme solí a vmícháme pro zjemnění máslo.

Tip šéfkuchaře:

Bulgur můžeme vařit buď ve vodě nebo v zeleninovém vývaru Vitana.

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

Více na www.vitanafs.cz.