

Grilovaná kuřecí prsa, těstovinová rýže se sýrovou omáčkou

Počet porcí: 10

Ingredience:

Kuřecí prsa	1600 g
Olivový olej z pokrutin Sansa/Pomace	1 dl
Těstovinová rýže	1000 g
Smetana Crème Excellent	4 dl
Sůl (dle chuti)	
Parmazán	200 g
Jarní cibulka	200 g



Postup:

Kuřecí prsa okořeníme směsí Kuře bez soli a dle chuti dosolíme. Zprudka je opečeme a pak dáme do trouby dopéci při 70°C cca 40 minut.

Těstovinovou rýži uvaříme do měkka v osolené vodě.

Smetanu svaříme s parmazánem a rozmixujeme do hladké omáčky. Servírujeme na talíři doplněné jarní cibulkou a strouhaným parmazánem.

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

Více na www.vitanafs.cz.