

# Kuracia pochúťka s Karičkou

## Potrebuje

- - 500 g kuracie prsia
- - 200 g kuracie pečienky
- - 500 g cestoviny Maccaroni
- - 1 ks cibuľa
- - 2 strúčiky cesnak
- - 1 ČL bylinky Stredomorie
- - morská soľ podľa chuti
- - rasca mletá podľa chuti
- - paprika mletá sladká červená štipka
- - olivový olej
- - 1 ks jogurt biely nízkoenergetický
- - 1 ks Karička črievko
- - citrónová šťava podľa chuti
- - 2 PL olivy čierne bez kôstiek

## Postup

Kuracie prsia a pečienky umyjeme, nakrájame na kocky alebo rezance. Cibuľu a cesnak osmažíme na panvici na olivovom oleji, pridáme mäso s pečienkami. Krátko orestujeme, potom osolíme, pridáme mletú papriku, rascu a stredomorské bylinky, zalejeme vodou a dusíme cca 15 minút.

Zatiaľ si uvaríme v slanej vode al dente semolínové cestoviny Maccaroni.

Hotové scedíme, pridáme k teplému mäsu s pečienkami, doplníme nakrájané olivy, zľahka premiešame a servírujeme.

Vymiešaním bieleho nízkoenergetického jogurtu s Karička črievkom, citrónovou šťavou a trochou sladkej mletej papriky si pripravíme dressing, ktorým všetko nakoniec polejeme. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posla: Boris zo Žiliny  
náročnosť: stredná  
čas: 30 minút  
porcie: 4