

Kuřecí nudličky se šunkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji mírně osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme na nudličky nakrájenou zeleninu a vše osmahneme dorůžova. Přidáme na kousky nakrájené kuřecí maso a za stálého míchání znovu osmahneme. Přidáme máslo a zaprášíme moukou. Opět promícháme a osmahneme. Přidáme rajčatový protlak, bílé víno a rozetřený česnek se solí. Za občasného míchání dusíme doměkka. Přidáme na nudličky nakrájenou šunku a prohřejeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Česnek** - 12 g
- **Celer** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Kuřecí maso** - 480 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 120 g
- **Šunkáček 500 g** - 80 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Hladká mouka** - 12 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 80 g

