

Zapečené těstoviny s kuřecím masem - GYROS

Budeme potřebovat:

3 ks kuřecí prsa (0,7kg)
1 miska mražené kukuřice
1 ks zelená paprika
1 ks červená paprika
2 ks cibule
400g těstoviny
½ balíčku gyros koření
200 g sýr Cihla
sůl, pepř, česnek



Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu.

Kuřecí maso nakrájíme na malé kostičky, osolíme, opepříme, přidáme gyros koření a odložíme do lednice na půl hodiny.

Papriku a cibuli nakrájíme na drobno a na oleji spolu osmažíme. Přidáme prolisovaný česnek, kuřecí maso a necháme maso zatáhnout.

Nakonec přidáme kukuřici, uvařené těstoviny a smícháme. Celou směs přendáme z pánve do zapékací misky, posypeme strouhaným sýrem a vložíme do vyhřáté trouby.

Počkáme, dokud se sýr nerozpustí a podáváme.

Dobrou chuť!

<https://www.nejrecept.cz/tip/12-nejlepsich-receptu-na-chutne-testoviny-ktere-vite-rychle-pripravit-r4523>



