KIKKOMAN

Těstoviny Chicken Alfredo s teriyaki omáčkou.

Celkový čas vaření **25 min.** **10 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.880 kJ / 688 kcal

Tuky: **31,9 g** Bílkoviny: **47,7 g**
Sacharidy: **51,8 g**

INGREDIENCE

4 Porce

500 g	kuřecího prsního filé
120 g	Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem
1 polévková lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
1 polévková lžíce	másla
200 g	hub shiitake (nebo jiných hub dle chuti)
1	střední cibule
1	stroužek česneku
200 g	cherry rajčat
200 g	tučné smetany
100 g	sýra Pecorino
0,25 čajové lžičky	čerstvě mletého černého pepře
0,25 čajové lžičky	kajenského pepře
500 g	linguine (nebo čerstvých širokých nudlí)
	Pár lístků bazalky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

500 g kuřecího prsního filetu - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem **1 polévková lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej
Kuřecí prsní filet nakrájejte na kostičky nebo proužky a asi 5 minut ho marinujte v Kikkoman Teriyaki Wok omáčce s pečeným česnekem.
Ve woku rozehřejte Kikkoman sezamový olej a kuřecí maso opékejte asi 8 minut a poté vyjměte.

Krok 2

1 polévková lžíce másla - **200 g** hub shiitake (nebo jiných hub dle chuti) - **1** střední cibule - **1** stroužek česneku - **200 g** cherry rajčat
Na omáčku rozehřejte ve woku máslo. Houby nakrájejte na kousky velké asi 2 cm. Cibuli nakrájejte na malé kostičky, česnek nasekejte najemno a obojí spolu s houbami restujte na rozehřátém másle asi 5 minut. Přidejte rajčata a restujte další 3 minuty.

Krok 3

200 g tučné smetany - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem - **100 g** sýra Pecorino - **0,25 čajové lžičky** čerstvě mletého černého pepře - **0,25 čajové lžičky** kajenského pepře - **500 g** linguine (nebo čerstvých širokých nudlí)
Přilijte smetanu a zbytek omáčky Kikkoman Teriyaki Wok s pečeným česnekem a přiveďte k varu. Nastrouhejte Pecorino, vmíchejte ho do omáčky a dochuťte černým pepřem a kajenským pepřem. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu.

Krok 4

Pár lístků bazalky

Omáčku promíchejte s těstovinami a kuřecím masem přímo ve woku, rozdělte na talíře, ozdobte bazalkou a podávejte.