



# Zelené těstoviny s kuřecími kuličkami

## Rodinou milované těstoviny s kuřecím masem

### Příprava

1. Nejprve si připravíme kuřecí kuličky. Připravíme je jednoduchým vyválením z mletého kuřecího masa. Pro ozvláštňení chuti okořeníme pepřem a bylinkovou solí. Pečeme, dokud nejsou dozlatova.
2. Kuřecí vývar zahřejeme v hrnci, přidáme mražený hrášek a vaříme 15 minut. Přilijeme Alpro sójovou alternativu smetany a přidáme špenát. Rozmixujeme do hladké omáčky a dochutíme kari, pepřem a solí.
3. Mezitím uvaříme těstoviny, aby zůstaly al dente.
4. Smícháme je s omáčkou a přidáme kuřecí kuličky. Ozdobíme špenátem a podáváme horké.



4 porce



30min

### Ingredience

- 450 g mletého kuřecího masa
- 600 g mraženého hrášku
- 50 g špenátu
- 250 g těstovin
- 160 ml kuřecího vývaru (nebo 1/2 kuřecího vývaru v kostce na 160 ml vody)
- 250 ml Alpro sójové alternativy smetany
- 1 lžice kari
- pepř a bylinková sůl

### Vyrobeno z

Alpro sójová alternativa smetany na vaření



Alpro rýžová alternativa smetany na vaření

