

Přírodní krůtí řízky s omáčkou z paprik

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- zelená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- olivový olej 1 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- krůtí prsa 800 g
- rajčatové pyré 500 ml
- chilli paprička 1 ks
- bobkový list 1 ks
- tymián 1 snítka
- oregano 1 snítka
- cukr 1 špetka
- zelené olivy 100 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Papriky potřeme olejem, osolíme, dáme do pekáčku a pečeme při 190 asi 20 minut. Vytáhneme z trouby, přiklopíme, necháme 15 minut zapařit a oloupeme. Zbavíme semínek a nakrájíme na nudličky. Krůtí prsa nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme a opečeme na oleji. Přidáme rajčatové pyré, 100 ml vody, nakrájené papriky, nasekanou chilli papričku, bobkový list, tymián a oregano. Osladíme, osolíme a opeříme.

Zapečeme při 180 asi 20 minut. Na posledních 5 minut přidáme olivy. Vytáhneme z trouby, necháme 10 minut odpočinout a podáváme s rýží.