

Krůtí nudličky se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- česnek 1 stroužek
- krůtí prsa 600 g
- olej 4 lžíce
- tymián 1 snítka
- citronová kůra 1 lžička
- citronová šťáva 1 lžička
- drůbeží vývar 200 ml
- žampiony 250 g
- mražený hrášek 200 g
- smetana na šlehání 200 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli nasekáme na kostičky, česnek utřeme se solí. Maso nakrájíme na kostky a orestujeme v pánvi na 2 lžicích oleje. Cibuli přidáme k masu a osmahneme.

Pak přidáme česnek, tymián, citronovou kůru a šťávu, vývar. Mícháme dokud se polovina tekutiny neodpaří.

Na jiné pánvi, na zbylém oleji zprudka opečeme poloviny rozkrájených žampionů, přidáme hrášek a krátce podusíme.

Hrášek a žampiony přimícháme k masu, zalijeme smetanou, osolíme, povaříme.