

krůtí roláda s bylinkovo-houbovou náplní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí prsa 500 g
- žampiony 130 g
- rohlík 1 ks
- hlíva ústříčná 100 g
- Knorr bylinková kostka 1 ks
- vejce 1 ks
- rama culinasse 1 lžička
- rama cremefine 50 ml
- sojová omáčka 2 lžíce
- knorr aromat 1 ks
- zázvor 1 ks
- světlá jíška 3 lžíce
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži podusíme v osolené vodě cca 20 minut, slijeme vodu a ochutíme dle chuti kari kořením.

Krůtí řízky nakrájíme na drobné nudličky, opečeme na rozpáleném oleji, osolíme a opepříme. Maso vyjmeme z pánve a necháme v teple.

Žampiony očistíme a nakrájíme na malé kousky. Papriku očistíme, vyndáme jadérka a též pokrájíme. Cibuli oloupeme a pokrájíme na kostičky.

Zeleninu podusíme na oleji doměkka. Přidáme maso a rýži. Přilijeme 200 ml vody a 50 ml smetany. Vmícháme Knorr Fix Chalupářská omáčka a necháme povařit za stálého míchání 1 minutu.