

Krůtí kousky s hráškem a kapií

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- krůtí prsa 1 kg
- kuřecí vývar 1.2 l
- sůl 0.5 lžička
- pepř 0.5 lžička
- máslo 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- zázvor 1.2 lžíce
- mražený hrášek 400 g
- kápie 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Krůtí maso nakrájíme na kostky. Osolíme, opepříme a bohatě posypeme mletým zázvorovým práškem a lehce polijeme slunečnicovým olejem. Maso dobře promícháme a vetřeme tak do něj koření.

Zprudka opečeme v pánvi s trochou másla a oleje. Opékáme, dokud nejsou krůtí kostky skoro hotové. Na opečené maso nalijeme kuřecí vývar, přidáme rozmražený hrášek a na kostičky nakrájenou kapii.

Velmi lehce zahustíme světlou máslovou jíškou.

Necháme společně za občasného míchání probublávat asi 15 minut. Před podáváním dle chuti a potřeby dochutíme solí, pepřem a oříškem másla.

Tip: Příloha - jasmínová rýže.

