

Krůtí maso se špenátem a kukuřicí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso krůtí 500 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- trocha muškátový oříšek 1 ks
- olej olivový 4 lžíce
- špenát 300 g
- máslo 1 lžíce
- cibule 1 ks
- kukuřice sterilizovaná 1 plechovka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prsa omyjeme, osušíme a nakrájíme na malé kousky. Osolíme, opepříme a posypeme strouhaným muškátovým oříškem. Promícháme s olivovým olejem a dáme osmahnout na rozpálenou pánvi.

Zatím opereme špenátové listy, které zbavíme stonků a nakrájíme je na nudličky. Osmažené krůtí kousky dáme stranou a udržujeme je teplé. Na pánvi orestujeme na másle nadrobno pokrájenou cibuli a přidáme kukuřici společně se špenátem.

Směs chvilu prohřejeme, přidáme hotové maso, zamícháme a můžeme podávat.

Poznámka:

K tomuto pokrmu se výborně hodí nejen opečené brambory, ale i těstoviny.

Chuť masa zvýrazníme také tím, že si ho naložíme den předem a necháme v lednici přes noc odpočívat.