

Krůtí srdce na kmínu s kapií

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- krůtí srdce 750 g
- cibule 2 ks
- sterilizovaná kapie 1 sklenice
- kmín 1 lžíce
- masox 1 kostka
- hladká mouka 1 lžíce
- vepřové sádlo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na rozpuštěném sádle v hrnci osmahneme do hněda najemno nakrájené cibule. Krůtí srdce zbavíme vrchní tučné části a podélně rozkrojíme na čtvrtiny. Naporcovaná srdce dobře propláchneme, abychom odstranili případné zbytky sraženin krve.

Propláchnutá srdce přidáme do hrnce k opečené cibuli a zprudka orestujeme společně s kmínem, který jsme si rozdrtili v hmoždíři. Takto čerstvě rozdrcený kmín neskutečně voní a svědčí pokrmu. Podlijeme vodou tak, aby se maso dusilo. Okořeníme solí, pepřem a vložíme jednu kostku masoxu. Dusíme cca 60 minut na menším plameni.

Mezitím si nakrájíme zavařenou kapii a nakrájíme na proužky. Jakmile jsou srdce měkké, šťávu zahustíme rozmícháním trošky hladké mouky ve vodě. Vložíme proužky kapie a jen velmi lehce provaříme cca 10 minut. Podáváme s bramborem

