

Krůtí nudličky s fazolkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- cibule 1 ks
- krůtí maso 400 g
- mražené fazolky 400 g
- worchestrová omáčka 2 lžíce
- sůl, pepř 1 ks
- hořčice 1 ks
- grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na oleji osmahneme najemno nakrájenou cibuli. Krůtí maso si připravíme na nudličky, osolíme, opepříme, potřeme lehce hořčicí a přidáme špetku grilovacího koření. Takto nachystané maso vsypeme na orestovanou cibuli a dusíme do měkka. Podlejdeme trochou vody. Vsypeme mražené fazolky a dusíme, dokud nezměkknou. Omáčku dochutíme kořením a worchestrem.

Maso podáváme s americkými brambory.

Poznámka:

Na dochucení se báječně hodí tvarohový dip s česnekem.