

Krůtí nudličky s fenyklem a bulgurem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- krůtí prsa 300 g
- čerstvý fenykl 200 g
- pórek 80 g
- větší červená cibule 1 ks
- koření Gyros 1 lžička
- sůl 1 špetka
- černý pepř mletý 1 špetka
- ocet balsamico 2 lžíce
- olivový olej 1 ks
- máslo 1 ks
- bulgur 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Krůtí prsa a bulvy fenyklu omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Pórek a cibuli nakrájíme na kolečka. Na hlubší pánev si dáme olivový olej, na kterém zprudka orestujeme nakrájená krůtí prsa.

Po chvíli přidáme lžičku směsi koření Gyros, nakrájený fenykl a krátce podusíme. Potom přidáme nakrájený pórek a cibuli. Směs osolíme, opeříme, přidáme 2 lžíce balsamico octa, na zjemnění kousek másla a promícháme. Krátce povaříme a směs je hotová.

Podáváme s bulgurem, který připravíme dle návodu na sáčku.