

Krůtí pochoutka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- šlehačka 150 ml
- fazole červené 1 ks
- maso krůtí 500 g
- pórek 1 ks
- žampiony 170 g
- rajský protlak 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájenou cibulku zpěníme asi na 2 – 3 lžících oleje. Přidáme na nudličky nakrájené maso a dusíme do poloměkka. Přidáme nakrájený pórek, žampiony a dusíme doměkka. Občas můžeme podlít malinko vodou, aby se maso nepřipékalo. Osolíme. Nakonec vmícháme fazole v rajské omáčce, šlehačku a ještě chvíli zahříváme. Jako přílohu dáme rýži nebo čerstvý, křupavý rohlíček. Kdo má rád olivy, neprohloupí, když je přidá.