

Smetanová pochoutka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Krůtí prsa 450 g
- Solamyl 1 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Žampiony 200 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Mletý černý pepř dle chuti 1 ks
- Sušené oregano 1.5 lžička
- Šlehačka 1 ks
- Černé olivy 15 ks
- Těstovin 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Krůtí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Ty nasypeme do misky, přidáme solamyl a pečlivě promícháme.

V hlubší pánvi rozpálíme olivový olej, na kterém zprudka osmažíme krůtí maso. Pak je za občasného podlití horkou vodou dusíme doměkka. Jakmile je maso téměř měkké, přidáme na plátky nakrájené žampiony, sůl, mletý pepř, oregano a ještě asi 10 minut vaříme na mírném ohni. Nakonec přilijeme šlehačku, přidáme na kolečka nakrájené černé olivy a za častého míchání necháme omáčku zhoustnout.

Během přípravy masa si v osolené vodě uvaříme libovolné těstoviny. Pak je slijeme a přidáme na pánev k hotovému masu, zahřejeme a promícháme.