Houbovka s krůtím masem

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 3

- krůtí horní stehno 400 g
- drůbeží vývar 400 ml
- šlehačka 100 ml
- sušené hřiby 20 g
- máslo 20 g
- hladká mouka 20 g
- cibule 1 ks
- sůl 1 ks
- čerstvě mletý pepř 1 ks
- drcený kmín 1 ks
- olej 1 ks
- **Rýže**
- jasmínová rýže 1 hrnek
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Hodinu předem namočíme houby do vlažné vody. V kastrole rozpustíme máslo s olejem a zpěníme pokrájenou cibuli. Z horního stehna odstraníme kůži , tučné kousky a vykrojíme kost (použijeme jí na vývar). Maso nakrájíme na kousky a přidáme k cibuli. Okořeníme kmínem a pepřem a restujeme.

Poprášíme moukou, promícháme a chvíli opékáme. Zalijeme zchladlým vývarem, přidáme vodu z hub a houby pokrájené na kousky. Vše řádně zamícháme, přikryjeme pokličkou a asi 10 minut zvolna dusíme. Pak zase promícháme, osolíme a zalijeme šlehačkou. Ještě 10 minut povaříme. Bude-li omáčka nasládlá, přikápneme pár kapek jablečného octa.
2
Hotovo

V mezičase připravíme rýži. Několikrát ji propláchneme studenou vodou. Pak vyklopíme do kastrolu, zalijeme jeden a půl násobkem vody čisté a osolíme. Přiklopíme a přivedeme k varu. Pak teplotu snížíme a mírně vaříme doměkka, cca 12 minut.