

Krůta s tykvičkami a olivami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- olivový olej 0.5 dl
- strouhaný sýr 60 g
- krůtí prsíčka 500 g
- černá oliva 100 g
- rajče 3 ks
- mletý pepř 1 ks
- petrželová nať 1 ks
- mladá zelená tykvička 300 g
- bílé víno 1.5 dl
- zelená paprika 1 ks
- rostlinný olej 0.5 dl
- zelená oliva 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vykostíme krůtí prsa, nakrájíme na kousky a osmahneme na oleji dozlatova. Přidáme spařená, oloupaná a na kostičky nakrájená rajčata, osolíme, opepříme a dusíme, dokud se tekutina napůl nevsákne.

Mezitím z tykviček odřízneme oba konce (jsou li tykvičky čtvrté a mladé, tak je nemusíme loupat) a nakrájíme je na kostičky stejně jako papriku. Olivy překrojíme napůl a vypeckujeme. Vše přidáme ke krůtě, zalijeme vínem a dusíme do měkka.

Podáváme se strouhaným sýrem.