

Krůtí plátky v pikantní omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krůtí plátky 500 g
- Mletý zázvor 1 špetka
- Jemný kečup 200 g
- Mletá paprika pálivá 0.5 lžička
- Sójová omáčka 1 lžička
- Solamyl 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Bílý pepř 1 špetka
- Zeleninový vývar 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Plátky masa jemně naklepeme, posolíme, opeříme a zprudka opečeme po obou stranách na co nejmenším množství oleje. Maso vyjmeme z pánve, přidáme kečup, zalijeme vodou ve které jsme rozmíchali solamyl, přidáme zázvor, chilli omáčku, sójovou omáčku a sůl. Necháme provařit. Podáváme s divokou rýží.