

Krůtí kostičky na špenátu s kukuřicí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí maso 400 g
- Špenát 300 g
- Sterilovaná kukuřice 200 g
- Jarní cibulka 3 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí maso nakrájíme na větší kostky, osolíme, opeříme, posypeme špetkou muškátového oříšku, pokapeme olejem a necháme v chladu odležet. Nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme dozlatova na olivovém oleji, přidáme kukuřici a krátce ji opečeme. Přidáme oprané a nahrubo nakrájené špenátové listy bez stonků, opatrně vše promícháme, mírně osolíme a prohřejeme. Mezitím na oleji zprudka opečeme odleželé maso, přidáme ho ke špenátu s kukuřicí, společně prohřejeme, případně ještě dochutíme a podáváme. Vhodnou přílohou jsou například těstoviny.