

Krůtí stehna dušená na slanině se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krůta - stehna 2 ks
- slanina 50 g
- cibule 2 ks
- žampiony 250 g
- máslo 20 g
- strouhanka 2 lžíce
- petrželka 2 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí stehna vykostíme, rozkrojíme a dobře do měkka naklepeme. Osolíme a opepříme. Vložíme je na nakrájenou a rozškvařenou slaninu opéct. Pak je vyjmeme, ke slanině přidáme oloupanou, nadrobno nakrájenou cibuli, osmažíme jí, pak teprve vložíme zpátky opečené maso, podlijeme vodou a dusíme. Asi za 20 minut přidáme očištěné a tence nakrájené žampiony a dusíme společně. Zvlášť na másle osmažíme strouhanku, přidáme ji k masu a tak šťávu zahustíme. Doplníme nadrobno nakrájenou petrželkou, podle chuti dokořeníme a podáváme s dušenou rýží.