

Krůtí maso v zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 500 g
- Olej 3 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Mrkev 3 ks
- Mražený hrášek 200 g
- Zelené fazolky 200 g
- Pórek 1 ks
- Petrželová nať 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme a osušíme a nakrájíme na nudličky. Na pánvi rozežřejeme olej s máslem a kousky masa zprudka orestujeme. Lehce je podlijeme, osolíme, opepříme a pod pokličkou podusíme asi 15 minut. Mrkev oloupeme a nakrájíme na nudličky. Pórek dobře omyjeme, odstraníme z něj ovadlé listy a nakrájíme ho na silnější kolečka. Mrkev s pórkem a fazolkami přidáme k masu a pomalu podusíme doměkka. Nakonec vsypeme hrášek a podusíme už jen krátce.