

Krůtí maso s nivovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 4 ks
- Mrkev 200 g
- Brokolice 200 g
- Cibule 2 ks
- Máslo 2 lžíce
- Vývar 200 ml
- Bílé víno 50 ml
- Smetana zakysaná 125 ml
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Niva 150 g
- Bazalka 1 hrst
- Pažitka 1 hrst
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici omyjeme, rozebereme na růžičky, jednu cibuli oloupeme, jemně nakrájíme, mrkev očistíme a nahrubo nastrouháme. Lžící másla rozehřejeme v hrnci, orestujeme na něm cibulku, přidáme mrkev, brokolici, lehce podlijeme vodou a dusíme asi 10 minut. Druhou cibuli orestujeme také jemně

nakrájenou na lžici másla, přilijeme zeleninový vývar, oba druhy smetany a víno. Povaříme na silnějším ohni asi 5 minut, mezitím si nastrouháme nivu a pak ji přidáme do omáčky. Mícháme, dokud se niva nerozpustí. Pažitku a bazalku opláchneme, jemně nasekáme a přidáme do omáčky. Osolíme, přidáme mletý bílý pepř a dále již nevaříme. Maso omyjeme, očištíme a pokud máme krůtí prsa vcelku, nakrájíme na řízky. Ty osolíme, lehce opepříme za každé strany, v pánvi rozpálíme olej a řízky na něm opečeme z každé strany asi 10 minut. Pak hotové opečené maso dáme na talíře, doplníme dušenou zeleninou a přelijeme nivovou omáčkou.