

Krůtí řízek na fazolích

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 600 g
- Barevný drcený pepř 1 lžička
- Olej 1 ks
- Sterilované červené fazole ve slaném nálevu 400 g
- Cibule 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Krůtí maso omyjte, osušte a nakrájejte na řízky. Lehce je naklepejte, potřete částí oleje, osolte, posypejte pepřem a nechte rozležet.
2. V pánvi rozehejte 3 lžíce oleje a maso na něm opečte z obou stran doměkka. Fazole scedte a nechte okapat. Cibuli oloupejte, nasekejte najemno a na trošce oleje zpěňte. Přidejte fazole, chvíli poduste, podle chuti osolte a opepřete.
3. Fazole přidejte k masu, nechte prohřát a podávejte s dušenou rýží nebo vařenými bramborami.