

Chilský krůtí guláš

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g krůtího masa bez kostí a kůže

3 cibule

2 kapie

6 lžic rajčatového kečupu

worcesterská omáčka

chilli

sůl

mletá sladká paprika

česnek

olej

Postup

Krůtí maso nakrájíme na nudličky, vložíme na pánev s rozehřátým olejem a za stálého míchání smažíme 2 minuty. Přidáme dvě drobně nakrájené cibule, smažíme minutu, přidáme kapie nakrájené na nudličky, kečup, worcesterskou omáčku, sůl, chilli, mletou papriku, rozetřený česnek a krátce podusíme.