

LUBENECKÁ MASOVÁ SMĚS

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 prsní kuřecí řízky
250 g cukety nebo dýně
2 lžíce oleje
1 cibule
1 jablko
(kyselejší)
1 lžíce rozinek naložených do rumu
1 kávová lžička cukru
200 ml smetany
sójová omáčka
(sladká)
sůl
bílý mletý pepř
300 g těstovin – vřetena
olivový olej

Postup

Maso pokrájíme na kostky. Nadrobno nakrájenou cibuli zesklivatíme na oleji, přisypeme cukr, sůl, pepř a necháme zůžovět. Přidáme maso a dusíme. Až se maso zatáhne, přidáme na kostičky pokrájenou cuketu a jablko. Vše dusíme doměkka. Pak přidáme rozinky i s rumem, zalijeme smetanou a necháme lehce provařit. Na závěr ochutíme sójovou omáčkou. Podáváme s těstovinami.