

Masová kapsa s kapary a divokou rýží

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 krůtí prsa
100 g nepřilíživé prorostlé krájené uzené slaniny
100 g nivy
6 čerstvých žampionů
1 sklenička kapary
1 cibule
zeleninový bujón
hladká mouka
olej
kari koření
sůl
pepř
250 ml smetany (light)
divoká rýže

Postup

Připravíme si zeleninový bujón. Maso naklepeme, osolíme a opeříme. Na plátky klademe slaninu a nivu. Zabalíme, zajistíme párátky a obalíme v hladké mouce. Na oleji v pánvi rychle opečeme ze všech stran a přendáme na talíř. Na olej, který v pánvi zbyl, vysypeme nakrájenou cibuli a žampiony. Orestujeme, zasypeme kari kořením, zalijeme zeleninovým vývarem a dusíme. Zahustíme smetanou a přidáme kapary. Podáváme s divokou rýží a zeleninovým salátem.