

Krůtí pikantní směs

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

500 g krůtích prsou

3 stroužky česneku

2 sladkokyselé okurky

40 g oleje

sůl

1 cibule

2 feferonky

kečup

mletý pepř

příp. zelená petrželka

Postup

Madso nakrájíme na kostky, osolíme a prudce opečeme na oleji. Přidáme okrájenou cibuli, orestujeme, přidáme prolisovaný česnek, drobně pokrájené feferonky, okurky nakrájené na kostičky, kečup, osolíme, opepříme a krátce podusíme. Na talíři posypeme drobně sekanou petrželkou. Podáváme s rýží.