

Krůtí směs se žampiony

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

250 ml bílého desertního vína

2 lžíce Perly kostky

250 g žampionů

sladká paprika,sůl,pepř,worcestrová omáčka

400 g krůtích prsíček

250 ml červeného desertního vína

cibule,petržel

Postup

Na rozehřáté Perle opečeme maso nakrájené na nudličky,poté jej vyjmeme a udržujeme v teple.Ve vypečeném tuku zesklivatíme nadrobno nakrájenou cibulku,přidáme posekanou petrželku a žampiony a vše společně podusíme.Směs zalijeme červeným a bílým vínem a povaříme,aby se tekutina svařila na polovinu.

Osolíme,opepříme,okořeníme paprikou a worcestrovou omáčkou. Přidáme maso,krátce ohřejeme a podáváme s rýží.