

Krůtí stehna dušená na slanině se žampiony

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

2 ks krůta stehna

50 g slanina

2 ks cibule

250 g žampiony

20 g máslo

2 lžíce strouhanka

petrželka

Postup

Krůtí stehna vykostíme, rozkrojíme a dobře do měkka naklepeme. Osolíme a opeříme. Vložíme je na nakrájenou a rozškvařenou slaninu opéct. Pak je vyjmeme,ke slanině přidáme oloupanou, nadrobno nakrájenou cibuli, osmažíme jí, pak teprve vložíme zpátky opečené maso, podlijeme vodou a dusíme. Asi za 20 minut přidáme očištěné a tence nakrájené žampiony a dusíme společně. Zvlášť na másle osmažíme strouhanku, přidáme ji k masu a tak šťávu zahustíme. Doplníme nadrobno nakrájenou petrželkou, podle chuti dokořeníme a podáváme s dušenou rýží.