

Krůtí maso s ananasem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

2 vykoštěná krůtí stehna

1 cibule

1 dcl bílého vína

0,25 kg ananasových kousků v nálevu (prostě kompot)

2-3 lžičky mletého zázvoru

sladká sojová omáčka

olej na smažení

kostka masoxu

Postup

1. Na oleji vzpěníme cibulku, přidáme maso a zprudka ho necháme zatáhnout. Podlijeme vínem, přidáme masox a zázvor a zvolna dusíme. Když zůstane v pánvi s masem prakticky jen šťáva, přidáme kousky naloženého ananasu a dál podléváme pouze šťávou z tohoto kompotu. Když je maso hotové, a v pánvi s ním zbyla opět pouze dostatečně hustá šťáva, vypneme sporák a do jídla vmícháme sladkou sojovou omáčku. Jídlo dle chuti dosolíme. Podáváme s rýží