

Omáčka s krůtím masem

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej
2 svazky - petrželka
sůl
pepř mletý
3 ks pórek
0,5 l víno bílé
1 kg prsa krůtí
2 svazky - bazalka
1 ks citron
50 g kapary

Postup

Maso nasekáme, pórek nakrájíme na tenká kolečka, bylinky posekáme, kůru nastrouháme a plod citronu vymačkáme. Maso opékáme na oleji tak dlouho, až se začne rozpadat, osolíme, opepříme, přidáme pórek a opékáme. Zalijeme vínem, přidáme bylinky, citronovou šťávu i kůru a kapary. Vaříme asi 10 minut pod pokličkou a podáváme.