

Krůtí stehna v tomatovém zeli

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg krůtích stehen (horní část)

2 lžíce sójové omáčky

trochu omáčky tabasco

pálivá paprika

2 lžíce oleje

500 g rajčat

150 g kukuřice

500 g kyselého zeli

majoránka

sůl

pepř

Postup

Maso umyjeme a osušíme. Sójovou omáčku, tabasco a papriku rozmícháme v trošce vody, maso tím po všech stranách potřeme a marinujeme cca 1 hodinu.

V pekáči rozpálíme olej a maso v něm po všech stranách opečeme. Maso vyjmeme, vložíme kyselé zeli, přelijeme trochou vody, okořeníme majoránkou, solí, pepřem a 10 minut dusíme.

Mezitím spaříme horkou vodou rajčata, slupku sloupneme, odstraníme stonek, dužinu nakrájíme na kousky.

Rajčata a kukuřici dáme do zeli, přidáme stehna a v zakrytém hrnci dusíme cca 45 minut.

Přílohy:

těstoviny nebo brambory