

Provensálský krůtí guláš

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g krůtího masa
2 cibule
4 stroužky česneku
1 feferonka
rozmarýn
3 lžíce oleje
sůl
pepř
425 ml nakládaných rajčat
15 zelených oliv
25 g mandlí
250 ml bílého vína

Postup

Maso nakrájíme na kostky. Oloupeme cibuli a česnekem. Cibuli nakrájíme, stroužky česneku jen rozpůlíme. Rozkrojíme feferonku a odstraníme semeník. Lusk nakrájíme na malé kousky. Rozmarýnu otrháme. V kastrolu rozpálíme olej, dáme na něj maso a za stálého míchání ho opečeme. Maso pikantně osolíme a opepříme. K masu přisypeme cibuli, česnek i feferonku. Směs krátce osmahneme. Přidáme konzervovaná rajčata, olivy i mandle. Guláš dusíme asi 75 minut. Hotový pokrm zalijeme vínem a prohřejeme.

Přílohy:

dušená rýže