

Krůtí prsíčka přelitá medovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g medu

sůl

pepř

sladká paprika

600 g krůtích prsíček

250 g zelených nudlí

1 lžíce másla

1 lžíce oleje

1 konzerva mandarinek

320 g nakládaných cibulek

300 g kukuřice

1 červenou papriku

2 lžíce mandlí

Postup

Medem ušlehaným s kořením potřeme maso.

Nudle uvaříme v osolené vodě dle návodu. Slijeme, necháme okapat a smícháme s máslem.

V pánvi rozpálíme olej a na něm ze všech stran maso osmažíme. Slijeme a necháme okapat mandarinky, cibulky i kukuřici. Papriku omyjeme, vykrojíme jádřinec a nakrájíme na kostičky. Vše přidáme k masu. Pod pokličkou asi 10 minut dusíme. Přidáme zbylou medovou marinádu.

Mandle spaříme, oloupeme, nadrobno nasekáme a posypeme jimi nudle.