

Uzené soté se žampiony

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

směs koření na drůbež

Ingredience::

sůl

50 g másla

100 g barevné papriky

150 g cibule

150 g sladké smetany

100 g mražené kukuřice

100 g žampionů

600 g uzené krůtí rolky

drcený kmín

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme na hranolky, opečeme na másle, vsypeme plátky žampionů, cibule, dochutíme kořením a kmínem, přidáme kostky papriky a za stálého opékání vsypeme kukuřici. Vše prohřejeme zalité smetanou, osolíme a podáváme horké s pečivem nebo rýží.