

Krůtí ragú se žampiony

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

250 g krůtích prsou

1 cibule

1 malá konzerva sterilovaných žampionů

250 ml zeleninového vývaru z kostky

100 ml smetany

2 lžičky hořčice

4 rajčata

1 a půl sterilované okurky

2-3 lžičky instantní světlé jíšky

sůl

pepř

olej

Postup

Postup přípravy: Na troše oleje (já dělám ve woku, takže stačí opravdu lžice) zprudka opečeme krůtí prsa nakrájená na kostky. Mezitím si necháme okapat žampiony, nakrájíme cibuli, zhruba po 5 minutách přidáme k masu a další 5 minut opékáme společně. Pak přilijeme smetanu, zeleninový vývar a dusíme pod pokličkou dalších zhruba pět minut. Dochutíme hořčicí, jíškou, pepřem, podle chuti dosolíme a necháme přejít varem. Rajčata nakrájíme na větší kousky, okurky na kostičky a necháme již v hotovém pokrmu prohřát.

Příloha: těstoviny (široké nudle).