

Krůtí prsa lila

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 větší cibule

500 g krůtích prsíček

Ingredience::

nové koření

0,4 l červeného vína (pro ty co ochutnávají 1 l)

bobkový list

bazalka

kari

masox

pepř

sůl

300 g Nivy

Postup

Postup přípravy: Prsíčka nakrájená na nudličky orestujeme na sádle s drobně nakrájenou cibulkou. Když se maso zatáhne, podlijeme to vínem, přidáme špetku kari a pepře, trochu víc bazalky, kostku masoxu, pár kuliček nového koření, dva bobkové listy, a po chvíli podle chuti dosolíme. Dusíme do měka. Po celou dobu dušení podléváme pouze vínem. Poté vyjmeme nové koření a rozdrobíme do toho Nivu, kterou necháme v omáčce rozpustit a povařit. Pokud je omáčka řídká, doporučuji ji nezahušťovat moukou, ani jíškou, ale nechat vyvařit vodu, či přidat sýr, rozpustit a opět nechat povařit. §

Podáváme s těstovinami. Nejlepší jsou vrtule nebo takové ty tlusté trubky se šikmými konci.