

Krůtí prso na Pálavě

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

asi 250 g krůtích prsou

1 cibule

sůl

1 sklenice Pálavy 340 g (zeleninový salát)

2 lžíce kečupu

1 feferonka

olej

Postup

Postup přípravy: Cibuli oloupeme, nakájíme na kostičky, dáme na pánev s olejem a osmažíme do růžova. Pak přidáme maso nakrájené na malé kousky a mícháme (málo osolíme), když je maso osmažené dáme kečup, jen chvilku osmažíme, přidáme Pálavu a feferonku. Vysmažíme vodu z pánve a je hotovo. Mě ta zelenina s kečupem udělá takový sos, že nezahušťuji. K rýži, i k hranolkám je to dobré.