

Krůtí vejmysl

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

750- 1000 g krůtích prsíček

2 rajčata

1 velká zelená paprika

0,5 kedlubny

3 lžíce nakládané kukuřice

1 menší cibule

4 stroužky česneku

kousek asi (10 cm) pórku

1 lžička kari

0,5 lžičky čina koření

0,5 lžičky mletého zázvoru

3 lžíce ústřicové omáčky

2 vajíčka

vegeta a sůl podle potřeby

1 zakysaná smetana

olej

Postup

Postup přípravy: Maso, cibuli a česnek nakrájíme na kostičky, dáme do mísy, zalijeme olejem, přidáme ústřicovou omáčku, trochu vegety. Vajíčka rozklepneme do směsi, zamícháme a necháme asi 1 hodinu v ledničce odležet. Na pánvi rozpálíme malinko oleje, na něj vložíme směs a zprudka zarestujeme. Nakrájíme na proužky papriku, rajčata na menší kousky, na nudličky kedlubnu, pórek a dáme do směsi spolu s kukuřicí.. Přidáme zbytek všeho koření, zamícháme. Je-li potřeba podlijeme troškou vody a necháme vařit. Když je maso měkké, přidáme zakysanou smetanu.