

Tokáň Děvín

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g krůtích prsíček

100 g oleje

100 g cibule

3 feferonky

150 g leča

100 g smetany ke šlehání

100 g kysané smetany

1 citrón

1 sůl, pepř

Postup

Maso naklepeme, nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme, pokapeme olejem a necháme odležet. Na zbytku oleje zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme nudličky masa a opékáme. Postupně přidáme papriku, lečo, feferonky, šlehačku a vše krátce zadusíme. Podáváme s těstovinami a zdobíme lžící kysané smetany a plátkem citrónu.