

Krocaní stehno po Kreolsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 krocaní stehno o váze asi 1 až 1,5 kg

2 cibule

2 stroužky česneku

2 zelené papriky

1 červená paprika

3 lžice oleje

sůl

po 0,5 lžičce bazalky, oregána, tymiánu, sladké papriky, chilli koření, bílého a černého pepře

1 lžice worčesterské omáčky

3 šálky nasekaných rajčat

0,5 šálku nasekané cibulky i s natí

2 lžice petrželky

Postup

1. Na pekáč dáme 2 lžice oleje, nakrájenou cibuli, česnek a papriky.
2. Na ně položíme krocaní stehno potřené kašičkou z koření, worčesterské omáčky a oleje, osolíme, podlijeme vodou a pečeme zprvu přiklopené.
3. Když maso měkne, přidáme rajčata a dále pečeme doměkka.
4. K hotovému masu přidáme nasekanou cibulku a petrželku a ještě 5 minut dusíme.
5. Porce masa doplníme dušenou zeleninou a podáváme s rýží nebo těstovinami.