

Krůtí ragú s brokolicí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 rajčata
slnečnicový olej
250 g brokolice
300 ml smetany
500 g krůtích prsíček
200 ml bílého vína
sůl
bazalky
2 lžíce oleje
pepř
1 cibule
1 stroužek česneku

Postup

Cibuli a česnek oloupeme, rajčata spaříme, oloupeme a zbavíme semen. Vše pokrájíme na kostičky. Brokolici rozebereme na růžičky. Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a prudce opečeme na rozehřátém oleji. Vyjmeme a udržujeme v teple. Na rozehřátém másle necháme zesklivatět cibuli a česnek. Zalijeme vínem a přidáme smetanu. Uvedeme do varu, vmícháme brokolici a několik minut povaříme. Bazalku omyjeme, osušíme, nakrájíme a přidáme k brokolici spolu s rajčaty a opečeným masem. Osolíme a opepříme. Nejlépe chutná s těstovinami.