

Krůtí stehna dušená na cibuli s jablky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Budulinek Varení

Suroviny

2 ks krůtí stehno

sůl

smetana ke šlehání

3 lžíce máslo

omáčka::

2 lžíce kečup

5 lžic citronová šťáva 4 -

1 ks paprika

3 ks jablko

3 ks cibule

Postup

Pokud je třeba, stehna očistíme. Krůtí stehna osolíme, vložíme do misky a pokapeme citronovou šťávou. Necháme je asi hodinu uležet.

Zatím si pomalu připravíme omáčku. Cibuli a jablka oloupeme. Cibuli nakrájíme na kolečka. Jablka zbavíme jádřinců a také nakrájíme. Papriku očistíme a nakrájíme na nudličky.

Na másle zpěníme cibuli. Přidáme jablka a papriku a vše jen krátce orestujeme. Do tohoto základu vložíme stehna. Vše podlijeme vodou a stehna na cibuli dusíme doměkka. Při dušení stehna rovnoměrně obracíme.

Když jsou stehna měkká, vyjmeme je a omáčku dochutíme kečupem. Smetanu ušleháme a lehce ji vmícháme do omáčky.

Hotová krůtí stehna dušená na cibuli s jablky přeléváme omáčkou a podáváme přílohou. Nejlepší jsou jakkoliv upravené brambory nebo rýže.