

Krůtí řízečky v pórku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Helca Vareni

Suroviny

1 ks cibule (velká)

200 g eidam

2 ks rajče

400 g krůtí řízky

75 g máslo

1 ks pórek (velký)

podle chuti:

mletý černý pepř

drcený kmín

dobromysl

2 lžíce sójová omáčka

pažitka

sůl

Postup

Krůtí řízky naklepeme, osolíme, opepříme, přidáme drcený kmín a dobromysl. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Pórek očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na kolečka.

V pánvi rozehtřejeme máslo a krůtí řízečky na něm osmažíme. Pak je vyjmeme a uložíme do tepla. Do výpeku vsypeme cibuli, lehce zaprášíme moukou, přidáme sójovou omáčku, podlijeme a povaříme.

Do zapékací misky narovnáme připravené řízky, přilijeme omáčku, hustě posypeme pórkem nakrájeným na kolečka a přes každý řízek položíme plátek sýra a 2 - 3 kolečka rajčat.

Krůtí řízečky v pórku zapékáme pod grilem a podáváme nejlépe s americkými brambory.