

Krůtí směs s paprikam

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Helca Vareni

Suroviny

Postup

Krůtí maso podle potřeby očistíme, omyjeme a očistíme. Pak maso nakrájíme na nudličky a smícháme se škrobem, vejcem sójovou omáčkou a necháme v chladu uležet.

Zatím si očistíme a na proužky pokrájíme papriky.

Uležené maso dáme do rozpáleného sádla, mícháme a po chvíli přidáme lněné semínko a papriky. Podlijeme vývarem, zmírníme oheň, dochutíme glutasolem, vínem, zázvorovým olejem a máčeným škrobem. Vše dusíme doměkka.

Na talíři posypeme krůtí směs s paprikami drobně sekaným česnekem a pažitkou. Ihned podáváme.