

Krůtí medailonky na zelenině

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 krůtí řízky

sůl

pepř

100 g másla

2 červené papriky

1 cibule

150 g salátové okurky

100 g žlutých fazolek

100 g zelených fazolek

125 g hub

3 lžičky sladké papriky

2 rajčata

Postup

Omyté a osušené řízky lehce naklepeme, osolíme a opeříme. V pánvi rozpustíme 50 g másla a maso na něm dozlatova opečeme. Rozpůlíme papriky, odstraníme jadérka a lusky omyjeme. Nakrájíme je na silnější proužky. Cibuli drobně nasekáme. Oloupeme okurku podélně ji rozřízneme a vydlabeme jadérka. Dužninu nakrájíme na plátky. Očistíme a na menší kousky nakrájíme fazolky. Houby očistíme, větší kousky rozpůlíme. Na zbývajícím másle osmahneme zeleninu, přidáme houby, podlijeme vodou a 15 minut dusíme. Dochutíme solí, pepřem a paprikou. K zelenině přidáme maso a společně asi 5 minut dusíme. Vše rozdělíme na talíře. Omytá rajčata rozkrájíme na osminky a ozdobíme jimi pokrm. Horké podáváme.