

Krůtí ragú s brokolicí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

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

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 zesklovatět 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.