

Krůtí řízek s paprikovou krustou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 krůtí řízky

2 cibule

400 g cuket

300 g malých rajčátek

4-5 lžic hladké mouky

1 lžice sladké papriky

sůl

pepř

5 lžic oleje

200 ml zeleninového vývaru

200 ml rajčatové šťávy

2 lžičky kaparů □ □

Postup

Řízky obalíme v těstíčku (mouku smícháme s paprikou, špetkou soli a pepře) a krátce je ze všech stran opečeme na 3 lžících rozehřátého oleje, poté je při střední teplotě 3 minuty smažíme. Přidáme kolečka cibule a orestujeme je dozlatova. Na zbylém oleji opečeme kousky cukety, osolíme, zředíme vývarem a rajčatovou šťávou a krátce povaříme. Nakonec přidáme rozpůlená rajčata a kapary. Povaříme asi 3 minuty. Podáváme s masem.