

Uzené soté se žampiony

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g uzené krůtí rolky
150 g cibule
100 g barevné papriky
100 g žampionů
100 g mražené kukuřice
150 g sladké smetany
50 g másla
drcený kmín
směs koření na drůbež
sůl

Postup

Maso nakrájíme na hranolky, opečeme na másle, vsypeme plátky žampionů, cibule, dochutíme kořením a kmínem, přidáme kostky papriky a za stálého opékání vsypeme kukuřici. Vše prohřejeme zalité smetanou, osolíme a podáváme horké s pečivem nebo rýží.