

Krůtí nudličky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
máslo
2 ks rajčata
1 ks pórek
3 lžíce smetana kysaná
pepř mletý
paprika mletá
1 ks paprika červená
1 ks paprika zelená
400 g maso krůtí
omáčka worcesterská

Postup

Pórek a papriky nakrájíme najemno, vše dáme spolu s máslem do větší nádoby a dusíme přiklopené asi 5 min. Maso na proužky a oloupaná nakrájená rajčata vmícháme do zeleniny, přiklopíme a dusíme 4 min. Směs promícháme, přidáme smetanu, sůl, pepř, papriku a worcester, přiklopíme a povaříme ještě asi 4 min. Chvilí nechce směs odstát a podáváme s bílým chlebem nebo rýží.

Poznámka:

Zeleninová směs, kde najdeme pórek, papriky i rajčata a krůtí maso nakrájené na drobné nudličky.

Poznámka

Zeleninová směs, kde najdeme pórek, papriky i rajčata a krůtí maso nakrájené na drobné nudličky.