

Krůtí stehna dušená na cibuli s jablky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Krůtí stehna osolíme, pokapeme citronovou šťávou, dáme do misky a necháme je asi hodinu odležet. Pak na másle zpěníme oloupanou, na kolečka nakrájenou cibuli, přidáme oloupaná, na plátky nakrájená jablka bez jádřince a na nudličky pokrájenou papriku bez semen. Krátce ve vlastní šťávě podusíme. Na tento základ vložíme stehýnka, podlijeme teplou vodou a dusíme doměkka. Při dušení můžeme porce obrátit. Šťávu dochutíme kečupem a ušlehanou smetanou, kterou nakonec zlehka zamícháme do hotové šťávy.

Poznámka:

Pro labužníky...stehýnka v omáčce

Poznámka

Pro labužníky...stehýnka v omáčce