

Krůtí stehna s ananasem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Z krůtích stehen nejprve stáhneme kůži, odstraníme drobné šlachy a blány. Takto připravené maso osušíme a nakrájíme na malé kostky, které opečeme na rozpáleném oleji. Přidáme sojovou omáčku, stroužky česneku, podlejeme vodou a dodusíme doměkka. Nakonec přidáme mouku, promícháme a zasypeme ananasem i se šťávou. Vše ještě asi 1-5 minut povaříme.

Hotové maso podáváme s rýží.

Poznámka:

Kostky masa z krůtích stehen dušených na ananasu.

Poznámka

Kostky masa z krůtích stehen dušených na ananasu.