

Krůta královny Viktorie



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

795 kalorií , 0 g cukrů , 45 g tuků , 86 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruta-kralovny-viktorie>

Příprava

Prsa nakrájíme na kostičky, dáme do misky, osolíme, opepříme, zakapeme 1 lžící pomerančové šťávy a necháme asi 1 hodinu odležet v chladu. V hlubší pánvi rozežřejeme olej a maso začneme restovat. K poloměkkému masu přihodíme papriku a cibuli, oboje nakrájené na proužky. Po chvíli přidáme nasekané stroužky česneku, rajče nakrájené na malé kostičky a hrášek. Směs zalijeme vínem, asi 3 lžícemi pomerančové šťávy a přimícháme lžičku pomerančové kůry. Když je maso měkké, pánev odstavíme z tepla a opatrně po lžičkách vmícháme zakysanou smetanu. Dosolíme, dopepříme a můžeme podávat. Podáváme s rýží.

Ingredience

- ✓ 400 g krutích prsou
- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 1 červená paprika
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 pomeranč
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ 150 ml bílého vína
- ✓ 1 rajče
- ✓ 2-3 hrsti mraženého hrášku
- ✓ 200 ml zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

