

# Krůtí kostky se žampiony



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

700 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 105 g bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-kostky-se-zampiony>

## Příprava

Maso nakrájíme na kostky nebo nudličky a opeříme. Na oleji podusíme na kostičky nakrájenou cibulku do sklovata, přidáme nakrájené maso. Když je maso opečené, přidáme sterilované houby i s nálevem. Podle potřeby přidáme vodu. Když se omáčka začne vařit, přidáme houbový bujón. Chvilí povaříme. Nakonec zahustíme tmavou instantní jíškou. Podáváme s rýží nebo knedlíkem.

## Ingredience

- ✓ 1 konzerva houby
- ✓ 1 balení bylinkový bujón
- ✓ 2 lžička instantní tmavá jíška
- ✓ 2 lžíce rostlinný olej
- ✓ 500 g krůtí prsa
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 1 špetka pepř

## Kategorie

Klasika

