

Krůtí kousky se žampióny



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 3

460 kalorií , 0 g cukrů , 14 g tuků , 69 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, cibuli nadrobno a žampióny na plátky. Na másle usmažíme cibuli do sklovita. Přidáme nakrájené maso, orestujeme ze všech stran, osolíme a přidáme koření. Zamícháme a ihned podlijeme vodou. K téměř udušenému masu přidáme žampióny a dodusíme do měkka. V troše studené vody rozmícháme mouku, vlijeme k masu a provaříme. Na závěr dochutíme solí. Podáváme s vařenými těstovinami.

Ingredience

- ✓ 300 g krůtích prsou
- ✓ 200 g žampiónů
- ✓ plátek másla
- ✓ 1 menší cibule
- ✓ 2 lžičky Mexického koření
- ✓ polohrubá mouka na zahuštění
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

