

# Krůtí maso na víně s červenými fazolkami



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 1dní 0h 30min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 1dní 1h 0min , Porce: 4

**62** kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Vera

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kruti-maso-na-vine-s-cervenymi-fazolkami>

## Příprava

Krůtí prsa omyjeme a nakrájíme. Naložíme do červeného vína, nasekané nati koriandru a bazalky a necháme do druhého dne uležet.

Pak maso vyndáme a osmahneme na olivovém oleji. Přidáme zbytek koření a fazolky s loupanými rajčaty. Chvilí restujeme a pak podlijeme vývarem. Dusíme dokud se voda nevyvaří a pokrm nezhoustne. Podáváme s pečivem.

### Tip k receptu

Do směsi můžeme přidat dle chuti i kapii, pórek apod.

## Ingredience

- 2 krůtí prsa
- 2 dcl červeného vína
- 2 lžíce koriandru (nať)
- 2 lžíce nasekané bazalky
- 1 balení sterilovaných loupaných rajčat
- sůl
- 2 dcl drůbežího vývaru
- 1 balení červených fazolí (konzerva)
- olivový olej
- chilli koření nebo celé chilli papričky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

