

Krůtí maso s párkem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 3

775 kalorií , 0 g cukrů , 42 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-maso-s-parkem>

Příprava

Omyté maso nakrájíme na menší kousky a oloupanou cibuli nakrájíme na drobno. Na rozehřátém oleji usmažíme cibuli do sklovita, přidáme maso a restujeme tak dlouho, dokud nezačne maso trochu zlátnout. Posypeme paprikou, zamícháme a ihned podlijeme vodou. Přidáme bujón, hořčici rozmíchanou v troše vody a dusíme, dokud maso není měkké. Mezitím si nakrájíme tenké párky na půlkolečka a oloupaný stroužek česneku nastrouháme na jemno. K měkkému masu přidáme párky a česnek. Ve smetaně rozmícháme polohrubou mouku, omáčku zahustíme, provaříme a odstavíme. Krůtí maso s párkem podáváme s houskovým knedlíkem.

Ingredience

- ✓ 250 g krůtích prsou
- ✓ 1 malá cibule
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 kostka drůbežího bujónu
- ✓ 1 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ 3 tenké vepřové párky
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 500 ml smetany na vaření 10%
- ✓ 1 lžíce polohrubé mouky

Kategorie

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

