

Krůtí maso z konzervy s vejci



Obtížnost:     

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

416 kalorií , 4 g cukrů , 29 g tuků , 31 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-maso-z-konzervy-s-vejci>

Příprava

Konzervu otevřeme a maso v ní nakrájíme na 6 plátků stejně silných. Potom celý obsah konzervy vyklopíme do teflonové pánve a plátky urovnáme. Ve vodě si rozmícháme kečup a maso s ní polijeme. Na obsah pánve rozklepneme vejce a osolíme. Zvolna opékáme, dokud vejce neztuhnou. Podáváme s bramborovou kaší.



Tip k receptu

Pokud je maso z konzervy více slané, tak vejce nesolíme.



Ingredience

- ✓ 1 konzerva Krůtího masa ve vlastní šťávě
- ✓ 4 - 6 vajec
- ✓ 1 lžíce vody
- ✓ 1 lžíce kečupu
- ✓ mletý pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod