

Krůtí směs po uzenářsku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

203 kalorií , 8 g cukrů , 16 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-smes-po-uzenarsku>

Příprava

Krůtí prsa nakrájíme na nudličky, osolíme, opeříme a dáme na chvíli do chladu. Zatím si nakrájíme uzené maso na nudličky, klobásku na půlkolečka, cibuli na proužky a žampióny na plátky. V pánvi rozejdeme olej, vhodíme krůtí maso a restujeme. Po chvíli přidáme cibuli a spolu opékáme, asi za pět minut přidáme uzené maso a klobásku, nakonec přidáme houby, přisypeme mletou červenou papriku a zastříkneme sojovou omáčkou. Vše necháme restovat dozlatova. Nakonec přidáme 2 lžičky medu, za stálého míchání necháme med rozpustit a trochu zkaramelizovat. Směs dochutíme solí a pepřem a můžeme podávat. Podáváme s bramborovou kaší, na talíři sypeme zelenou natí jarní cibulky a můžeme také dozdobit proužky červené papriky.

Tip k receptu

Kdo má rád ostřejší jídla, může přidat do směsi špetku pálivé papriky.



Ingredience

- 300 g krůtích prsou
- 200 g uzeného masa
- 1 ks domácí klobásky
- 200 g žampiónů
- 1 velká cibule
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1 lžička mleté papriky
- 2 lžíce sojové omáčky
- 2 lžičky včelího medu
- 1 ks jarní cibulky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Návštěva, Hlavní chod