

# Krůtí soté s hlívou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1664** kalorií , **0 g** cukrů , **95 g** tuků , **138 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kruti-sote-s-hlivou>

## Příprava

Maso nakrájíme na nudličky. Na lžici oleje zpěníme nakrájenou cibuli, přihodíme malé kostičky slaniny a orestujeme dozlatova. Cibuli zaprášíme lžičkou papriky, přidáme maso a hlívu nakrájenou na proužky a chvíli je necháme opékat. Opečené maso zalijeme vodou a pod pokličkou dusíme. Po chvíli přidáme rozmačkaný česnek, sůl a pepř a dusíme dále. Když je maso měkké, ochutíme ho sojovou omáčkou a nakonec přidáme lečo. Ještě trochu necháme povařit a vypneme. Jako přílohu volíme rýži, hranolky nebo čerstvý chleba.

## Ingredience

- ✓ 500 g krůtích prsou
- ✓ 200 g libové anglické slaniny
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 250 g hlívy ústříčné
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 lžíce sojové omáčky
- ✓ 1 sklenka leča
- ✓ 1 lžička papriky
- ✓ 1 lžíce oleje



### Tip k receptu

Nemáme-li zavařené domácí lečo, raději si narychlo uděláme čerstvé z rajčete a papriky. Rozhodně nedoporučuju sterilované lečo z obchodu.

## Kategorie

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

