Krůtí maso na houbách

Ingfredience

krůti prsa nebo medailonky: **300** g
čerstvé houby: **200** g
cibule: **1** ks
stroužky česneku: **1** ks
uzená slanina: **50** g
sádlo: **1** KL
hladká mouka
sladká paprika
drcený kmín
majoránka
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Cibuli a slaninu nakrájíme na kostičky, houby na plátky, česnek nadrobno, maso zlehka naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce. V pekáčku na troše sádla necháme slaninu chvíli vyškvařit, přidáme cibuli, kterou orestujeme do tmavší barvy. Dále přidáme maso, které necháme z obou stran…

Krůtí maso na houbách - recept

Cibuli a slaninu nakrájíme na kostičky, houby na plátky, česnek nadrobno, maso zlehka naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce. V pekáčku na troše sádla necháme slaninu chvíli vyškvařit, přidáme cibuli, kterou orestujeme do tmavší barvy. Dále přidáme maso, které necháme z obou stran zprudka orestovat. Přisypeme houby, česnek, společně orestujeme, zaprášíme paprikou, kmínem a podlijeme trochou vody.

Přikryté dáme péct do trouby při teplotě **190 °C na asi 45 minut**. Občas zkontrolujeme, zda není potřeba přilít vodu. Před koncem pečení přidáme majoránku, podle chuti osolíme a opepříme.

Krůtí maso na houbách podáváme s těstovinami, rýží nebo čerstvým pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí