



Krůtí maso na houbách

Ingredience

krůtí 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, opeříme a obalíme v hladké mouce. V pekáčku na troše sádla necháme slaninu chvíli vyškvářit, 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