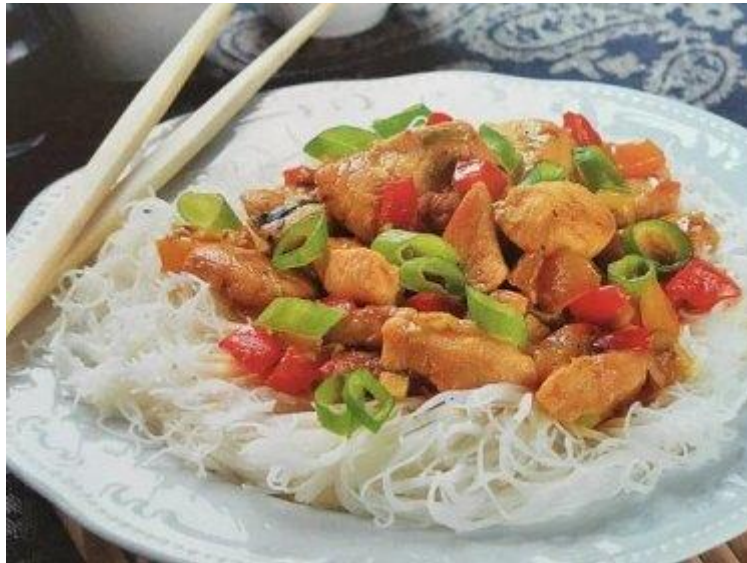


Krůtí soté s paprikou

Počet porcí:10



Suroviny

| Potravina | Jednotka | Množství |
|----------------------|----------|----------|
| krůtí maso | g | 500 |
| cibule | g | 150 |
| barevná paprika | g | 300 |
| pórek | g | 100 |
| žampióny | g | 250 |
| olej | g | 120 |
| vývar | g | |
| sůl, pepř, koř. směs | g | |

Technologický postup

Krůtí maso očistíme, nakrájíme na nudličky, osolíme, lehce opepříme, můžeme použít i kořenící směs pro zvýraznění chuti, popřípadě bylinky, pokapeme olejem a necháme v lednici odležet. Mezitím si očistíme zeleninu, omyjeme a nakrájíme na delší nudličky, cibuli můžeme na měsíčky, žampióny na plátky, popřípadě nastrouháme nahrubo. Na rozpáleném oleji opečeme maso do zlatova ze všech stran. Opečené maso vyjmeme, na výpeku z masa a oleje orestujeme cibuli, papriky, žampióny a pórek. Do hrnce/pánve k zelenině přidáme zpět maso, přidáme vývar a dusíme do měkka.

Vhodnou přílohou může být parboiled rýže nebo rýžové, čínské nudle.