Rozlítaná krůta

Recepty

Hlavní chody

Rychlé večeře

30 min

4



3.0

4318

Budete potřebovat

Olej	50 ml
Střední cibule nakrájená na jemno	1 ks
Slanina nakrájená na kostičky	50 g
Párky nakrájené na kolečka	50 g
Krůtí plátky	300 g
Sůl	
Černý pepř mletý	

Tmavý základ Vitana	1 ks
Vejce uvařené natvrdo	1 ks
Sterilizované okurky nakrájené na kostičky	1 ks
Hořčice plnotučná	2 kávové lžičky
Voda	50 ml

Příprava receptu

Na rozehřátém oleji orestujeme cibuli, slaninu a párek cca 1 minutu, pak přidáme krůtí maso, které jsme si ochutili solí a pepřem, vše restujeme do zlatova. Poté zalijeme vodou a tmavým základem, za stálého míchání přivedeme k varu, a za občasného promíchání vaříme cca 10 minut. Mezitím přidáme hořčici a vejce na kostičky.



Vitana mlýnek Mořská sůl



Vitana mlýnek Pepř