

Katův šleh z krůtího masa

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí maso 800 g
- Olej 3 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Cibule 2 ks
- Pikantní kečup 3 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Drůbeží vývar 300 ml
- Nakládaná kapie 1 sklenice

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na malé kousky. Ve větší hlubší pánvi rozpálíme olej a maso a zprudka orestujeme. Přidáme sůl a pepř podle chuti a pokrájenou cibuli, pokrájené sladko-kyselé okurky, nakládané plátky kapie a vmícháme kečup, dijonskou hořčici a jemně pokrájený česnek.

Z chilli papričky odstraníme semena a nakrájíme ji nadrobno. Vmícháme k masové směsi, podlijeme drůbežím vývarem a necháme asi 15 - 20 minut dusit, než maso změkne.

Jako příloha se nejlépe hodí hranolky nebo rýže.