Krůtí čína

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Cibule 1 ks
- Pórek 1 ks
- Žampiony 100 g
- Fazole v rajské omáčce 1 ks
- Smetana ke šlehání 150 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme, zpěníme na oleji, přidáme na nudličky nakrájené maso a dusíme do poloměkka. Pak přidáme nakrájený pórek, žampióny a dodusíme doměkka. Během dušení můžeme podlít vodou nebo bujónem, aby se maso nepřipékalo. Podle chuti osolíme a nakonec vmícháme fazole v rajské omáčce, šlehačku a ještě chvíli prohřejeme. Podáváme s hranolkami, těstovinami nebo rýží.