

Krůtí stehna s vinnou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

3064 kalorií , **0 g** cukrů , **250 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-stehna-s-vinnou-omackou>

Příprava

Maso nakrájíme na kostičky nebo na nudličky, přidáme kari koření, zázvor, přisolíme, promícháme a osmahneme na rozpáleném oleji. Cibuli nakrájíme na tenčí kolečka, osmahneme na oleji, přidáme nakrájené papričky, osmažené maso a krátce podusíme. Víno, vodu, šťávu vymačkanou z poloviny citrónu, sojovou omáčku a solamyl dobře promícháme, krátce povaříme a hotovou omáčkou polijeme připravené maso. Podáváme s brambory nebo s rýží.

Ingredience

- 600 g vykoštěných krůtích stehen
- špetka soli
- 1/2 lžičky kari koření
- 2 cibule
- 2 pálivé papričky
- špetka mletého zázvoru
- 250 ml rostlinného oleje
- 50 ml bílého vína
- 100 ml vody
- 1/2 citrónu
- 1 lžíce sojové omáčky
- 1 lžíce Solamylu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod

