

Dušené krůtí kousky na zelenině

500g krůtího masa, hlíva ústříčná, žampiony, mrkev, žlutá paprika, 5 stroužků česneku, rajčata, sůl, čerstvě mletý pepř, směs italských bylinek, olivový olej

Na pánvi na trošce oleji zatáhneme ochucené krůtí maso nakrájené na kousky, přidáme nadrobno nakrájený zbytek surovin, podlijeme vodou a dusíme hodinu. Podáváme s rýží.

