

Krůtí maso na žampiónech

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pokrájené krůtí maso osolíme a opečeme na najemno pokrájené cibuli. Přidáme žampióny nakrájené na plátky a rajčata na čtvrtky, podlijeme vodou a pečeme v troubě do změknutí. Podáváme zdobené petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Krůtí maso** - 320 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 160 g
- **Olej řepkový** - 40 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

