

Krůtí nudličky s hráškem a žampiony

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Krůtí prsa nakrájíme na proužky, žampiony na plátky. Do hrnce dáme olej, přidáme cibuli a maso a dusíme. Až je maso měkké přidáme 400 ml vývaru (vodu+bujón). Přisypeme mouku a krátce povaříme. Přidáme hrášek, žampiony a necháme vařit na mírném ohni 6 minut. Sundáme z plotny, přidáme smetanu, citrónovou šťávu a nasekanou petrželku. Příloha rýže, pohanka či těstoviny.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Petrželová nať** - 10 g
- **Citróny** - 6 g
- **Krůtí maso** - 600 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 200 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 15 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 80 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 80 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

