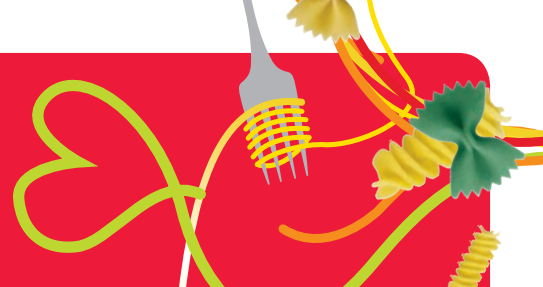


Krůtí maso na víně



500 g krůtího masa (např. stehno)
2 polévkové lžíce polohrubé mouky
1 polévková lžíce krystalového cukru
1 malý hrnek brusinek nebo rybízu
1 malý rajský protlak
1 dl červeného vína
1 dl Coca-Cola
40 g slaniny
3 mrkve
1 cibule
2 petržele
olej, ocet
tymián, bílý pepř
citronová kůra

Cibuli a kořenovou zeleninu nakrájíme a orestujeme na oleji. Přidáme rajský protlak, koření, Coca-Cola, cukr, polovinu brusinek a nakonec maso, které jsme prošpikovali proužky slaniny. Podlejem nápojem Coca-Cola a dusíme. Poloměkké maso dopečeme bez zakrytí v troubě. Po upečení ho vyjmeme a do šťávy přidáme nastrouhanou citronovou kůru, zbytek brusinek, podle potřeby dolejeme vodu a necháme přejít varem. Nakonec zaprášíme moukou a zjemníme vínem a octem. Doporučujeme podávat s oblohou z čerstvé zeleniny a ledově vychlazeným nápojem Coca-Cola.

 Čas přípravy: 25 - 30 minut

 Počet porcí: 3 - 5


k jídlu to pravé 

