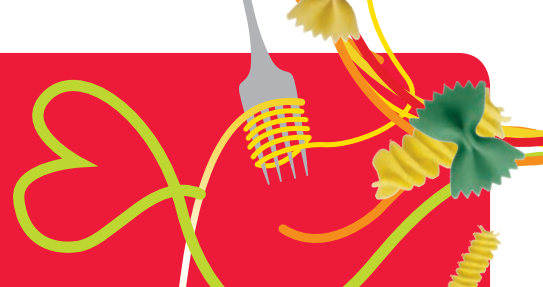


Krůtí prsa na chilli



- 500 g krůtích prsou
- 400 g drcených rajčat
- 400 g konzervovaných červených fazolí
- 1 mrkev
- 1 menší celer
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- 3 dl zeleninového vývaru
- 2 polévkové lžíce oleje
- 2 - 2,5 dl Coca-Cola
- 1 chilli paprička
- 1 zelená paprika
- bílý pepř

Nakrájejte cibuli na kostičky a celer na plátky. Na pánvi ohřejte olej, přidejte cibuli, celer a najemno nakrájený česnek. Nechte mírně povařit 5 minut. Opražte nakrájená krůtí prsa a přidejte směs cibule, celeru a drcených rajčat. Nastrouhejte mrkev a přidejte ji k masu. Potom přidejte očištěné a nasekané papriky a dochuťte bílým pepřem. Nakonec přidejte červené fazole, zeleninový vývar a nápoj Coca-Cola a nechte 10 minut podusit. Směs můžete dochutit kořením podle vlastní chuti. Jako přílohu doporučujeme rýži, oblohu z čerstvé zeleniny a ledově vychlazený nápoj Coca-Cola.

 Čas přípravy: 20 - 25 minut

 Počet porcí: 4 - 6

 
k jídlu to pravé

