

Pikantní krůtí nudličky

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na nudličky nakrájená krůtí prsa zprudka opečeme na oleji, přidáme nakrájenou cibuli, papriku, feferóny, utřený česnek, sůl a pepř. Vše znovu opečeme, přidáme kečup a za stálého míchání podusíme doměkka.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Česnek** - 10 g
- **Krůtí maso** - 270 g
- **Křupavé feferony 720 ml. Ručně skládané!** - 30 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 40 g

