

Dušená krůta se zeleninou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Krůtí maso nakrájíme na kostky, osolíme a opepříme. Na zpěněnou cibuli přidáme pokrájenou slaninu na proužky a opečeme. Poté přidáme na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu a dusíme ve vlastní šťávě doměkka. Dle potřeby podléváme vodou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Petržel** - 80 g
- **Celer** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Krůtí maso** - 440 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 28 g

