

# Krůtí maso se zeleninou

Eva Fialová

## Ingredience:

- cca 0,5 kg krůtího masa
- 2 - 3 rajčata
- 1 velká nebo 2 menší cukety
- svazek jarní cibulky
- slunečnicový olej
- sůl
- čerstvý čtyřbarevný pepř
- římský kmín
- kurkuma
- paprika sladká
- paprika pálivá
- možno přidat chilli dle chuti
- rýže nebo brambory jako příloha

## Postup:

Maso nakrájíme na menší kostky a vložíme do misky, kde ho osolíme, okořeníme a přilijeme trochu oleje. Poté maso s kořením a olejem promícháme (nejlépe se to dělá rukou) tak, aby byl každý kousek masa přiměřeně obalený kořením a olejem. Poté misku s masem odložíme na 15-20 minut do chladu. Mezitím si nakrájíme rajčata a cuketu na kostky a jarní cibulku na plátky. Rozpálíme si vyšší pánev či lépe hrnec – na dno můžeme kápnout trochu oleje, ale nemusíme, protože už jím je maso obalené. Maso necháme osmažit ze všech stran a poté k němu přisypeme nakrájenou zeleninu. Dusíme do změknutí a případně podléváme a dosolíme či dokořeníme. Jako přílohu doporučuji jasmínovou rýži.

