

Chilis vörösbabos pulykacomb



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

50 dkg filézett pulykacomb darabok

2 közepes fej hagyma

3 gerezd fokhagyma

15 dkg csiperkegomba (konzervet használtam)

25 dkg chilis vörösbab (konzervet használtam)

3 ek Mexikói mix (kukorica, borsó, paprika keverék konzerv)

zsiradék

1/2 tk kakukkf?

só

bors

kevés szójaszósz

Elkészítés

Elsőre darabolt pulyka felsőcomb filét vásároltam, ez időben megtérült a fűzészor.

Kisebb kockára érdemes darabolni, ha mégis egész combot használunk. Gyorsabban elkészül és mutatósabb is.

A hagymát apróra daraboltam, zsiradékban dinszteltem, majd hozzátettem a gombát.

Most házi kacsaszírt használtam, ez illik a pulykához.

Néhány perc után a pulykahúst is hozzáadtam. Amikor kicsit megkérgesedett a hús, akkor fűszereztem a fokhagymával, kakukkfűvel, sóval és borssal.

Mivel különböző sókat lehet vásárolni, ezért érdemes óvatosan bánni vele, és gyakrabban kóstolgatni fűzés közben.

Fűzés alatt puhára fűztem a húst, és csak ekkor adtam hozzá a vörösbabot és Mexikói mixet.

Néhány perc alatt készre fűztem, adtam hozzá minimális szójaszószt, és tálaltam.

Jó étvágyat kívánok hozzá!