

Minutka s ořechovou omáčkou (kuře, krůta, vepřové)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Postup

Porce masa naklepeme, osolíme, potřeme olejem a sójovou omáčkou a necháme alespoň 1 hodinu odležet v chladničce. Pak maso vyjmeme. Připravíme si ořechovou omáčku (až 1dl na porci): Na 2 lžících másla podusíme 4-6 lžic sekaných ořechů, 1 pokrájenou cibuli a 3 stroužky česneku, zasypeme lžící hladké mouky, přidáme špetku mleté skořice, 1-2 hřebíčky, špetku chilli, bobkový list, 1 lžičky kurkumy. Přidáme 1 kostky bujónu, 2 lžíce bílého vína, 4dl vody, přisolíme a povaříme. Nakonec zamícháme 2-3 lžíce husté zakysané smetany a 2 lžíce sekané petrželky, estragonu, meduňky. Přivedeme k varu a stáhneme z ohně. Mezitím uchystáme maso. Odleželé maso posypeme grilovacím kořením a obalíme v mouce. Potom prudce opečeme na 2 lžících horkého oleje. Na talíři přelijeme omáčkou. Podáváme s rýží.