

Krůtí prsa po lyonsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

mletý pepř

20 g asi másla

50 g másla

1 krůtí prsa

Bešamel::

strouhanka

olej na smažení

5 cl koňaku

2 lžíce mouky

5 dl mléka

2 vejce

sůl

citrón

50 g vařeného uzeného masa

INGREDIENCE::

Postup

POSTUP PŘÍPRAVY: Omytá krůtí prsa vykostíme, zbavíme kůže, nakrájíme na plátky osolíme, opepříme a z obou stran opečeme na másle. Pak zalijeme koňakem. Uzené maso nadrobno rozsekáme. Připravíme hustý bešamel z rozpuštěného másla, v němž krátce zasmahneme mouku (nemá dostat barvu), rozředíme chladným mlékem a za stálého míchání uvaříme hustý bešamel. Do něho vmícháme uzené maso a necháme vše vychladnout. Plátky opečeného krůtího masa potíráme chladným bešamelem, smáčíme je v rozšlehaném vejci, zlehka obalíme ve strouhance a osmažíme na oleji. Ozdobíme plátky citrónu a podáváme s vařenými brambory a zeleninovým salátem.