Argentinský kuřecí steak

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 ml Smetany
Olej na smažení
4 plátky kuřecí prsní řízek
Koření Gril Argentina
Máslo 100g

Postup

1. Plátky masa omyjeme ve studené vodě,zlehka naklepeme a obalíme ve směsi Gril Argentina. Necháme 15-20 minut uležet v chladu.
2. Připravené steaky pak opékáme na rozehřátem oleji po obou stranách. Před koncem pečení necháme pod masem rozpustit máslo a přilijeme smetanu. Teplotu snížíme, aby se smetana nepřipílila a necháme asi 1 minutu pod masem vařit. Jemně přisolíme.
3. Podáváme s rýží nebo hranolky.