

Krůtí steaky s banánem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

citrónová šťáva

hladká mouka

1 banán

100 ml vermutu

1 lžíce omytých hrozin

2 lžíce zakysané smetany

lžíce karí koření

2 krůtí řízky

pepř

1 lžíce másla

sůl

Postup

Řízky naklepeme, osolíme, opepříme a lehce posypeme moukou. Na lžíci rozpuštěného másla nebo jiného tuku opečeme steaky z obou stran (asi 3 minuty z každé strany). Pak maso vyjmeme a do pánvičky dáme lžíci karí koření, zalijeme 100 ml vermutu, přidáme lžíci omytých rozinek a povaříme. Zalijeme 2 lžícemi zakysané smetany, osolíme, opepříme a ochutíme citrónovou šťávou. Nakonec do omáčky přidáme banán nakrájený na kolečka, vložíme steaky a necháme 2 minuty dusit. Podáváme s rýží, zdobené nasekanými pistáciiovými oříšky.