

Marinovaný krůtí steak s klobásou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 lžíce grilovací koření

3 ks papriková klobása

1,5 lžíce kořenící směs na grilovaná žebírka

olej

mletý černý pepř

2 ks krůtí stehno (spodní)



Postup

Krůtí stehna vykostíme a zbavíme šlach a kůstek. Můžete koupit i krůtí stehenní plátky, ale obvykle jsou škaradé a tučné. Maso rozebereme podle svaloviny.

Do hmoždíře vložíme všechno koření a utlučeme. Koření není třeba moc drtit, protože je práškové, ale tímto postupem zvýrazníme jeho chuť.

Maso potřeme kořenící směsí a lehce jej klouby prstů naklepeme - vtlačíme do masa. Maso naskládáme do plastové misky s víčkem, přelijeme olejem, promícháme a uložíme přes noc do lednice.

Druhý den maso vytáhneme z lednice, aby mělo pokojovou teplotu. Klobásy podélně rozkrojíme a lehce je po krajích nařízneme, aby se nekroutily.

Na pánvi rozpálíme olej a maso ze všech stran restujeme dozlatova. Přidáme klobásky, přikryjeme a necháme chvilku dusit. Výpek můžeme zahustit trochou solamylu rozmíchaného ve vodě.

Hotové maso servírujeme spolu s klobáskou a přeléváme výpekem. Vhodnou přílohou jsou brambory. Zdobíme paprikou a beraními rohy.

Poznámka

Milujete steaky? Pak si udělejte tento krůtí. Olizovat se bude celá rodina a přitom se najíte zdravě.