

Krůtí prsa na smetaně s bylinkami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

500 g krůtích prsou bez kosti

sůl

mletý bílý pepř

2 lžíce oleje

1 větší cibule

asi 100 ml drůbežího vývaru

150 ml šlehačky

lžička citrónové šťávy

vrchovatá lžíce čerstvých usekaných bylinek

případně lžička sušených bylinek

plátky citrónu a zelené lístky na ozdobu

Postup

1. Maso omyjeme, osušíme, osolíme a silněji opepříme.
2. Na oleji maso opečeme ze všech stran dohněda. Přidáme jemně posekanou cibuli, krátce orestujeme, podlijeme vývarem a smetanou, zamícháme a zakryté při mírné teplotě dusíme doměkka, maso přeléváme omáčkou.
3. Měkké maso vyjmeme z omáčky a uchováme v teple. Do omáčky přidáme citrónovou šťávu a sekané bylinky, podle chuti ještě přisolíme a připepříme a povaříme na krémovou hustotu.
4. Maso nakrájené na plátky přelijeme omáčkou a ozdobíme plátky citrónu a zelenými bylinkami.
5. Podáváme s jemným knedlíkem nebo vařenými noky