

Kuřecí steak na víně s mandlemi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 stroužky česneku

sůl

1 lžíce másla

1 lžička hladké mouky

chilli koření

0,5 dcl bílého vína

mletý pepř

2 lžíce oleje

1 lžíce mandlí

Ingredience: 600 g kuřecích prsíček (4 plátky)

kari koření

Postup

Postup přípravy: Kuřecí plátky osolíme, opepříme, protkneme stroužky česneku a opečeme na oleji. Maso vyjmeme, výpek zjemníme máslem, přidáme mouku, chilli a kari koření, krátce osmahneme, zalijeme vínem a povaříme. Šťávu dochutíme solí a procedíme zpět na maso. Oloupané mandle rozdělíme na půlky, osmahneme na tuku a zdobíme jimi jednotlivé porce kuřecích steaků.