Krůtí filé

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 4 plátky krůtích prsíček
lžíce hladké mouky
2 lžíce oleje
1 lžíce másla
sůl

Postup

Postup přípravy: Maso opláchneme, osušíme, lehce naklepeme do tvaru listů a poprášíme moukou. Plátky masa smažíme na rozpáleném oleji z každé strany asi 2 minuty. Osolíme až před koncem smažení. Na každou porci masa můžeme položit kousek čerstvého másla.