

Krůtí vaječnice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

400 g krůtích plátků

4 lžíce mouky

2 cibule

100 g mraženého hrášku

4 vejce

100 g másla

1 lžička grilovacího koření

sůl

Postup

Postup přípravy: Maso naklepeme, nasekneme okraje a posypeme kořením. Obalíme v mouce a rozšlehaných vejcích se solí. Vkládáme do horkého tuku a zprudka opečeme z obou stran. Vyjmeme a ve výpeku osmažíme kolečka cibule. Přesuneme do zapékací misky, nasypeme hrášek a poklademe opečenými plátky masa. V rozpálené troubě zapečeme dozlatova asi 15 minut. Podáváme ozdobené hořčicí, kečupem s pečivem a červeným vínem.