

Krůtí steak se žampionovým přelivem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

80 g krůtích prsou

5 g hladké mouky

bazalka

celerová nat'

10 ml olivového oleje Bertolli Classico

50 g žampionů

250 g Pečené brambory s pažitkou: brambor

pažitka

olej

Obloha:

1 rajče

2 listy hlávkového salátu

100 g salátové okurky

1 žlutá paprika

Postup

Postup přípravy: Část oleje smícháme s drcenou bazalkou a posekanou celerovou natí, směsí potřeme plátek masa a necháme alespoň hodinu odležet. Žampiony oloupeme a překrájíme na menší kousky. Maso z obou stran opečeme na teflonové pánvi, podlijeme, přidáme žampiony a dusíme doměkka. Poté maso vyjmeme a udržujeme na teple. Mouku smícháme s malým množstvím vody, zahustíme jí šťávu z masa a prováříme alespoň 10 minut.

Brambory oškrábeme a nakrájíme na plátky. Poklademe na plech, potřeme olejem, posypeme kmínem a pečeme v rozehřáté troubě. Upečené brambory sypeme sekanou pažitkou. Na talíři připravíme zeleninovou oblohu, přidáme brambory a krůtí steak, který lehce přelijeme žampionovým přelivem.