

Grilované krůtí biftečky s bylinkovým máslem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g krůtích prsou

50 g šunky

sůl

Snítka šalvěje

2 lžíce oleje

Na bylinkové máslo

100 g másla

1 citron

1 stroužek česneku

rozmarýn

pažitka

bazalka

sůl

Postup

Krůtí maso nakrájíme na plátky, osolíme, protkneme šalvějí a šunkou, potřeme olejem a necháme odležet.

Potom maso zprudka grilujeme nebo pečeme z jedné strany a zvolna pak z druhé.

Podáváme s plátky bylinkového másla.