

Krůtí prsa s rokfórovou omáčkou a oříšky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: &zdendar

Suroviny

600 g krůtí prsíčka

100 g oleje

100 g nivy

1 dl mléka

50 g mouky

1 dl smetany

150 g kompotovaných broskví

50 g lískových oříšků

sůl

pepř

Na zdobení:

pórek

červená paprika



Postup

Krůtí prsíčka nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opepříme a opečeme na rozpáleném oleji po obou stranách. Do výpeku přidáme část másla na zjemnění a udržujeme v teple. Potom si připravíme rokfórovou omáčku - na pánvi rozpustíme máslo, přidáme jemně strouhanou nivu a smetanu, opět krátce povaříme a dochutíme dle potřeby solí. Podáváme opečená prsíčka obložená plátky teplých broskví, sypané strouhanými oříšky a nakonec podlijeme rokfórovou omáčkou. Příloha - pečené plátky brambor, krokety, hranolky.