

Drůbeží plátky v hořčičné omáče

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 plátky kuřecích nebo krůtích prsou

trochu hladké mouky

kousek másla

2 velké cibule

2 vrchovaté lžíce plnotučné hořčice

150 ml smetany na vaření

sůl

pepř

petrželová nat'

Postup

Plátky masa lehce naklepeme, z obou stran osolíme, opepříme a obalíme v mouce. Na pánvi rozehtějeme máslo a maso na něm z obou stran mírně opečeme. Vyndáme z pánve a do výpeku nasypeme nadrobno pokrájenou cibuli. Za stálého míchání osmažíme (ne do tmava). Přidáme hořčici, trochu horké vody nebo masového vývaru a rozmícháme. Vložíme plátky masa a pod pokličkou dusíme doměkka. Až je maso měkké, přilijeme smetanu a vmícháme posekanou zelenou petrželku. Necháme přejít varem. Podáváme s rýží nebo těstovinami a zeleninovým salátem.