

Znojenské plátky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 plátků masa (vepřové
krůtí
kuřecí)
sůl
mletý pepř
hořčice
1 kostka masoxu
100 g kabanosu
100 g kyselých okurek
trochu hladké mouky
olej
2 vejce uvařená natvrdo

Postup

Plátky masa lehce naklepeme a z obou stran osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a obalíme v mouce. Na rozpáleném oleji je prudce z obou stran opečeme a vyndáme. Do zbylého tuku nasypeme pokrájenou cibuli, osmažíme a vrátíme k ní maso. Zalijeme horkou vodou (aby bylo maso ponořené), přidáme masox, přiklopíme pokličkou a dusíme do změknutí masa (podle druhu a kvality asi 25 - 45 minut). Mezitím v půl hrnku vody rozkvedláme lžici hořčice a lžici hladké mouky. Měkké maso vyjmeme, do kastrolu vlijeme obsah hrnku, rozmícháme, přidáme na drobné kostičky nakrájené okurky, kabanos a vejce, vrátíme maso, přiklopíme a ještě asi 15 minut společně provaříme. Podáváme s rýží.