

Krůtí prsa s ořechy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: mamincinyrecepty.wz.cz

Suroviny

400 g krůtích prsou

1 citrón

4 lžice worchestrové omáčky

sůl

mletý pepř

hrst posekané petrželové natě

2 bílky

70 g mletých ořechů

4 vrchovaté lžice strouhanky

olej na smažení

Postup

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky. Z citrónu vymačkáme šťávu a smícháme ji s worchestrovou omáčkou. Osolíme, opepříme, přidáme petrželovou nat' a dobře promícháme. Plátky masa protáhneme marinádou, naskládáme do misky a zbytkem marinády zalijeme. Dáme na několik hodin do ledničky. Bílky lehce našleháme vidličkou, ořechy a strouhanku smícháme. Maso z misky vyklopíme do cedníku a necháme okapat marinádu. Okapané kousky masa obalujeme v bílku a pak v ořechové strouhance. Smažíme z obou stran v rozpáleném oleji. Podáváme s bramborami a zeleninovým salátem.