

Argentinský kuřecí steak

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Dana Vareni

Suroviny

150 ml smetana

olej na smažení

4 plátky kuřecí prsní řízek

koření Gril Argentina

100 g máslo

Postup

Plátky masa omyjeme ve studené vodě, zlehka naklepeme a obalíme ve směsi Gril Argentina. Necháme 15 -20 minut uležet v chladu.

Připravené steaky pak opékáme na rozehřátém oleji po obou stranách. Před koncem pečení necháme pod masem rozpustit máslo a přilijeme smetanu. Teplotu snížíme, aby se smetana nepřipálila a necháme asi 1 minutu pod masem povařit. Jemně přisolíme.

Argentinský kuřecí steak podáváme s rýží nebo s hranolky.

Pozn.: Argentinský steak můžete připravit i z vepřové krkovice, nebo kuřecích stehenních řízků a místo na pánvi, ho můžete grilovat na roštu. Grilováním se ošídíte ale o výborný sos z masa a smetany.