

Plátky s hořčično-pepřovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Plátky kuře

vepř. anglická slanina

smetana

lžíce hořčice

smetana

nakládaný pepř /skleněná lahvička/

0,5 masoxu

olej na pánev

Postup

Na olej dáme jemně pokrájenou slaninu, můžete kombinovat i s trv. salámem, přidáme naklepané a osolené řízky a po obou stranách je jemně proděláme. Na maso dáme dvě lžičky plnotučné hořčice a přilejeme smetanu, pěkně hořčici se smetanou zamícháme a plátky masa v ní necháme dodělat. Nakonec přidáme zceděný nakládaný zelený pepř /2 lžičky/ a smícháme s omajdou. Podle chuti můžeme dochutit rozpuštěným masoxem. Přidávám brambory nebo hranolky.