

Krůtí prsa Delikates

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

- 400 g krůtích prs
- 80 g sezamových zrníček
- 1 citrón - •
- 1 bílek - •
- 1 svazeček petrželové natě
- 4 lžice worcesterskej omáčky
- sůl, koření
- Planta na vysmažování

Postup

Z posekané petrželové natě, soli, koření, worcesterové omáčky a citrónové šťávy připravíme marinádu. Maso pokrájíme asi na 6 cm dlouhé pásky a dáme ho do plytké nádoby, zalejeme marinádou a odložíme nejméně na čtyři hodiny (maso občas promísíme). Potom ho vyndáme z marinády a necháme odkapat. Bílek vidličkou mírně rozšleháme. Každý kousek masa nejprve namočíme do bílku a potom opatrně obalujeme v sezamových zrníčkách. Smažíme na rozpáleném tuku.

