

Gratinované krůtí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g krůtích prsou

40 g másla

2 žloutky

2 lžíce strouhaného kokosu

200 g sýra Čedar

100 ml bílého vína

muškátový květ

mletý bílý pepř □ □

Postup

Plátky masa naklepeme, osolíme a opepříme. Vložíme je na horké máslo a po obou stranách opékáme dozlatova asi 8 minut. Polijeme vínem. Žloutky smícháme se strouhaným sýrem a kokosem, ochutíme muškátovým květem a navrstvíme na řízky. Vše vložíme do rozpálené trouby na 3 minuty, až se vytvoří křupavá kůrčička. Podáváme s různě upravenými brambory.