

Krůtí steak s karotkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
2 ks vejce
400 g karotka
400 g prsa krůtí
60 g bok uzený
koření provensálské
máslo bylinkové

Postup

Krůtí řízek osolíme, protkneme slaninou, naložíme do rozšlehaného vejce s provensálským kořením a necháme ho chvíli odležet. Pak jej zprudka opečeme na pánvi, aby nebyl příliš vysušený, ale zároveň maso nesmí zůstat syrové. Karotku krátce povaříme, aby neztratila svou křehkost, a pak ji scedíme. Rozpustíme oříšek másla na pánvi a krátce orestujeme karotku, ale opatrně, abychom máslo nepřipálili.

Poznámka:

Krůtí masíčko naložené ve vejci a protkнутé slaninkou. K tomu všemu ještě patří měkoučká karotka na másle.

Poznámka

Krůtí masíčko naložené ve vejci a protkнутé slaninkou. K tomu všemu ještě patří měkoučká karotka na másle.