Argentinský kuřecí steak



Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

100 g máslo
150 ml smetana
olej na smažení
4 plátky kuřecí prsní řízek
koření Gril Argentina

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.
Poznnámka:
Argentinský steak můžete připravit i z vepřové krkovice, nebo kuřecích stehenních řízků a místo na pánvi, ho můžete grilovat na roštu. Grilováním se ošidíte ale o výborný sos z masa a smetany.
Koření Gril Argentina je výborné k přípravě masových minutek a krásně voní. Je běžně k dostání v obchodech.
Hlavní chod

Poznámka

Koření Gril Argentina je výborné k přípravě masových minutek a krásně voní. Je běžně k dostání v obchodech.