

Krůtí steaky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

1 kg krůtí prsa

omáčka::

sojová omáčka

3 lžice grilovací koření Mexiko

nálev::

1 dl mléko

olivový olej

Postup

Krůtí prsa očistíme a nakrájíme na porce (silnější plátky). Dobře je okořeníme grilovacím kořením Mexiko a pokapeme sojovou omáčkou. Zalijeme je olivovým olejem a necháme v chladu uležet. Rozpálíme si pánev (bez oleje) a vložíme na ni připravené plátky masa. Přelijeme je nálevem, ve kterém bylo maso naloženo. Po krátkém orestování z jedné strany maso otočíme a opět opečeme. Celý proces můžeme ještě jednou opakovat, necháme krátce opékat a pak z pánve vyndáme. Do výpeku přidáme trochu mléka a promícháme. Šťávou podléváme částečně maso i přílohu. Krůtí steaky podáváme s pečenými plátky brambor nebo si připravíme kroketky ze zbylých brambor.

Poznámka

Velmi chutný a podle potřeby i slavnostní oběd či večeře! Příprava krůtích steaků není vůbec náročná.