

Krůtí řízky s rokfórem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g krůtích prsou

200 g asi rokfóru

100 g ořechů

250 g smetany

petrželová nať

hořčice

Postup

Postup přípravy: Řízky naklepeme, osolíme. Nastrouhaný rokfór smícháme s nasekanými ořechy a směs rozdělíme na řízky. Potom je přehneme a sepneme párátkem. Řízky vložíme na vymazaný pekáč, podlejeme trochou vývaru nebo horké vody a v troubě upečeme. Maso vyjmeme, do výpeku vmícháme smetanu a lžičku hořčice, necháme přejít varem a vmícháme sekanou nať.

Maso podáváme s brambory nebo rýží přelité omáčkou.