

Drůbeží plátek s anglickou slaninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- krůtí maso 4 plátek
- anglická slanina 8 plátek
- grilovací či ďábelské koření 1 lžička
- máslo 1 lžíce
- olej 4 lžíce
- voda 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a osušené plátky masa naklepeme, posypeme kořením a vložíme vždy mezi dva plátky slaniny. Upevníme párátkem a na rozpáleném oleji prudce orestujeme z obou stran. Podlijeme vodou, krátce podusíme do vysmahnutí vody, ve výpeku necháme rozpustit máslo. Plátky přendáme na talíře a polijeme máslovou omáčkou a můžeme podávat.