

Krůtí plátky na tymiánu se sladkým hráškem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- sůl 0 ks
- čerstvě mletý pepř 0 ks
- olej 0 ks
- krůtí prsa 1 kg
- spišská uzená slanina 3 plátek
- tymián 20 g
- máslo 50 g
- sladký mladý hrášek 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Krůtí prso nakrájíme na přiměřeně stejné silné plátky a z obou stran dobře osolíme. Čerstvý tymián zbavíme stonků a odrhnuté lístečky nasekáme nožem najemno. Nasekaný tymián smícháme s trochou oleje a potřeme s ním nasolené plátky krůtího masa. Necháme cca hodinu odležet v chladu. Naložené maso vkládáme na rozpálenou steakovou pánvi a při vysoké teplotě opečeme z obou stran. Po opečení maso z pánve vyjmeme a uchováme teplé. Do pánve nalijeme cca 2 dl teplého drůbežího vývaru a necháme odvařit to, co se nám na pánvi při opékání připeklo. Lehce zjemníme a zároveň zahustíme oříškem máslové jíšky. Zlehka promícháme a necháme chvilku provařit. Na druhé pánvi si opečeme do křupava na malé kostičky nakrájenou Spišskou uzenou slaninu, ke které přidáme celé lusky křupavého sladkého mladého hrášku a cca 3 minuty společně opečeme -

hrášek musí zůstat křupavý a kostky slaniny také. Dochutíme solí a pepřem. Ideální přílohou jsou nové brambory vařené ve slupce lehce omaštěné rozpuštěným máslem.

Poznámka:

podle chuti solíme a pepříme, podle potřeby používáme olej