

Krůtí plátky s cibulí a brokolicí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- krůtí prsa 1 kg
- brokolice 0.5 ks
- cibule červená i bílá 4 ks
- krokety bramborové před smažením 1 kg
- omáčka chilli 4 lžíce
- dle chuti koření na čínu 1 ks
- sůl 1 špetka
- dle potřeby olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Krůtí prsa opláchneme, osušíme a nakrájíme na plátky zhruba 1,5 cm silné. Obalíme je v koření (např. směs na steak) a zprudka opečeme na oleji.

Nakrájíme cibule na půlkolečka, nakrájíme brokolici a společně lehce orestujeme na výpeku z masa. Poté ve zbytku výpeku ohřejeme čtyři lžíce sladké chilli omáčky a ve fritovacím hrnci usmažíme krokety.

Na talíř dáme orestované maso, na ně navrstíme orestované cibule a brokolici a vedle masa nalejeme 1-2 lžíce šťávy s chilli omáčkou. Přidáme krokety, které si při jídle namáčíme do pikantní omáčky.