

Krůtí plátky s petrželkovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí prsa 1 kg
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- cibule 1 ks
- mouka hladká 1 lžíce
- bujón zeleninový 1 kostka
- petrželka 1 svazek
- smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na plátky a naklepeme. Osolíme, lehce opepříme a opečeme z obou stran dozlatova. Maso dáme do misky a udržujeme v teple.

Na vysmahnutém oleji orestujeme pokrájenou cibuli, zaprášíme hladkou moukou a uděláme jíšku.

Přilijeme 200 ml studené vody a přivedeme k varu.

Ochutíme kostkou bujonu a bílým pepřem. Poté vložíme posekanou zelenou petrželku, rozmixujeme ponorným mixérem a přilijeme smetanu. Podáváme nejlépe s rýží.

Poznámka:

Omáčce můžeme dodat výraznější chuť, když přidáme 100 ml bílého suchého vína.