

Krůtí plátky s mrkví a hráškem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 2 lžíce
- drůbeží vývar 300 ml
- mrkev 2 ks
- krůtí prsa 4 plátek
- šalotka 1 ks
- sterilovaný hrášek 4 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa lehce naklepeme, osolíme a obalíme v hladké mouce. Větší mrkev oloupeme a nakrájíme pomocí škrabky na tenké nudličky. Oloupanou malou šalotku nasekáme nadrobno a hrášek necháme okapat na sítku.

Na rozpálenou pánev nalijeme lžici oleje a 2 lžíce vývaru. Jakmile vše začne vřít, přidáme šalotku, kterou za stálého míchání podusíme (asi 1 minutu). Pak vložíme plátky masa, které necháme z obou

stran zatáhnout. Jakmile se vývar zcela zredukuje, přilijeme další část vývaru a teplotu snížíme. Maso dusíme za občasného podlévání vývarem do poloměkka. Pak přidáme nudličky mrkve a zvolna dusíme tak dlouho, dokud nebude maso měkké a mrkvička na skus. Nakonec vmícháme okapaný hrášek a pokrm podle potřeby dochutíme solí. Podle snášenlivosti můžeme krutí plátky s mrkví a hráškem zjemnit lžící másla.

Krutí plátky s mrkví a hráškem podáváme s brambory připravenými na nejrůznější způsoby. Může to být bramborová kaše, vařený brambor nebo gratinované brambory ve vývaru podle naší kuchařky pro slinivku břišní.