

Krůtí prsa s bešamelem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prso 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Máslo 50 g
- Uzené maso 50 g
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 1 ks
- Olej, citrón 1 ks
- Mouka 2 lžíce
- Máslo 10 g
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prsa nakrájíme na plátky, osolíme, opepříme a opečeme na másle. Z mouky, mléka a 10g másla připravíme hustý bešamel, do kterého vmícháme nakrájené uzené maso a necháme vychladnout. Bešamelem potřeme opečené plátky masa, obalíme v rozšlehaných vejcích, strouhance a smažíme na oleji dozlatova. Zdobíme dílky citrónu.