

# Krůtí plátky v parmské šunce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Krůtí stehna plátky 4 ks
- Čerstvě namletý pepř - dle chuti 1 špetka
- Štáva z půlky citronu 1 ks
- Čerstvě nasekané oregano 1 lžíce
- Parmská šunka 12 plátek
- Máslo 25 g
- Kuličky pepře 13 ks
- Sherry 2 lžíce
- Smetana na vaření 150 ml
- Uvařené těstoviny tagliatelle, promíchané s máslem a čerstvou pažitkou k podávání 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Krůtí stehenní plátky důkladně omyjte a osušte a pak je z obou stran dobře opepřete, potřete citronovou šťávou a posypte oreganem. Každý plátek masa zarolujte a zabalte do třech plátků parmské šunky.
2. Máslo rozpustíte v pánvi, plamen snižte na střední a pak na másle pět až sedm minut z každé strany opečte maso. Přidejte kuličky pepře a sherry a minutu vařte. Vyjměte maso a udržujte teplé. Do pánve vlijte smetanu a nechte omáčku zhoustnout. Podávejte společně, nejlépe s těstovinami.

