

Drůbeží plátky s hořčičnou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 4 plátek
- Hladká mouka 1 špetka
- Máslo 1 lžička
- Cibule 2 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa lehce naklepeme a osolíme z obou stran, opepříme a lehce obalíme v hladké mouce. Na pánvi rozehtřejeme máslo a maso na něm z obou stran opečeme. Vyndáme z pánve, do výpeku dáme nakrájenou cibuli na kostičky, Za stálého míchání osmažíme (ne do tmava). Přidáme hořčici, trochu horké vody a rozmícháme. Vložíme plátky masa a pod pokličkou dusíme doměkka. Až je maso měkké, tak maso vyjmeme. Omáčku propasírujeme přes cedník, vrátíme maso a můžeme podávat - ideálně s rýží.