

Argentinský kuřecí steak

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsní řízky 4 plátek
- Máslo 100 g
- Olej na smažení 1 ks
- Koření gril argentina 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Argentina

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa omyjeme ve studené vodě, zlehka naklepeme a obalíme ve směsi Gril Argentina. Necháme 15 - 20 minut uležet v chladu.

Připravené steaky pak opékáme na rozehřátém oleji po obou stranách. Maso vyjmeme a do výpeku dáme rozpustit máslo a promícháme. Dle chuti okořeníme. Touto šťávou můžeme steak přelít.

Argentinský kuřecí steak podáváme s rýží, brambory nebo s hranolky.

Poznámka:

Místo másla můžeme přidat smetanu. Tu chvíli nechat povařit. Vznikne nám tak krémový sos.