

Krůtí maso na houbách a víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí maso 4 plátek
- Olej 2 lžíce
- Houby čerstvé 300 g
- Česnek 4 stroužek
- Hladká mouka 1 lžíce
- Zeleninový bujón (sypký) 1 lžička
- Bílé víno 100 ml
- Vývar 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjte a osušte, lehce naklepejte, osolte a opepřete. Obalte každý plátek v hladké mouce a opečte z obou stran v hlubší pánvi na rozehřátém oleji. Přidejte oloupaný na plátky nakrájený česnek, očištěné nakrájené houby, podlijte vývarem nebo vodou s přídavkem bujonu a vínem. Zvolna duste, dokud nejsou maso i houby měkké. Nakonec vmíchejte zelenou petrželku. Podávejte s rýží, bramborami nebo jen pečivem.

