

Krůtí plátky s petrželkovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 1 kg
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Zeleninový bujón 1 kostka
- Petrželka 1 svazek
- Smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na plátky a naklepeme. Osolíme, lehce opepříme a opečeme z obou stran dozlatova. Maso dáme do misky a udržujeme v teple. Na vysmahnutém oleji orestujeme pokrájenou cibuli, zaprášíme hladkou moukou a uděláme jíšku. Přilijeme 200 ml studené vody a přivedeme k varu. Ochutíme kostkou bujonu a bílým pepřem. Poté vložíme posekanou zelenou petrželku, rozmixujeme ponorným mixérem a přilijeme smetanu. Podáváme nejlépe s rýží.