

Krůtí řízky s broskvemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- krůtí řízky 4 ks
- máslo 200 g
- olej 1 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- kari koření 1 špetka
- sůl 1 špetka
- půlky kompotovaných broskví 4 ks
- bílé víno 1.5 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky naklepeme, po obvodu nařízneme, osolíme, poprášíme kari a moukou, vložíme na pánev s rozehrátým olejem a zvolna opečeme. Mezitím podusíme krátce bpo obou stranách broskve na víně. Vyjmeme řízky i broskve (uchováme v teple), tuk od opékání zaprášíme lžící mouky, zalijeme vínem, na kterém se dusily broskve, přidáme několik lžic vody a za stálého míchání chvíli povaříme. Řízky urovnáme na talíři, překryjeme půlkami broskví a přelijeme připravenou šťávou. Podáváme s rýží.