

Krůtí prsa s vinnou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krůtí prsa 600 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl 1 svazek
- Mletý pepř 1 špetka
- Máslo 75 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Bílé víno 250 ml
- Smetana 100 ks
- Cukr 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Krůtí prsa podle potřeby očistíme, omyjeme a papírovou utěrkou osušíme. Nakrájíme na menší řízečky, ty z obou stran osolíme, opepříme a na rozehřátém oleji z obou stran doměkka opečeme. Nejprve zprudkam, aby se maso zatáhlo, potom na mírnějším ohni dopečeme. Mělo by stačit celkem asi 25 minut. Hotové maso vytáhneme a uložíme na teplém místě. Do výpeku od masa přidáme máslo, rozpustíme ho, zaprášíme hladkou moukou a za stálého míchání uděláme jíšku, kterou rozředíme vínem. Přivedeme k varu, povaříme asi 5 minut, pak vmícháme smetanu a podle chuti omáčku osolíme nebo podle chuti lehce osladíme. Plátky krůtích prsíšek podáváme například s bramborovými kroketami a přelité vinnou omáčkou.