

Krůtí medailonky s brokolicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 1 ks
- Krůtí prsa 500 g
- Olej 2 lžíce
- Tabasco 1 ks
- Bílé víno 1 sklenice
- Mandlové lupínky 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mandlové lupínky opražte a nechte vychladnout. Brokolici omyjte, rozeberte na růžičky, uvařte v osolené vodě doměkka a uložte v teple.
2. Krůtí prsa nakrájejte na medailonky a lehce naklepejte. Zprudka je osmažte na oleji z obou stran, osolte a podle chuti pokapejte tabaskem. Maso uložte do tepla. Vypečenou šťávu zalijte bílým vínem a krátce povařte.
3. Maso a brokolici upravte na nahřáté talíře, brokolici posypejte mandlovými lupínky a porce pokapejte omáčkou s bílým vínem.