

Krůtí steaky s hořčicovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí prsa 600 g
- **omáčka**
- vývar 0.75 l
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- máslo 50 g
- hladká mouka 70 g
- ostrý kečup 1 lžička
- smetana 0.5 dl
- **podle chuti**
- chilli koření 1 ks
- sůl 1 ks
- citronová šťáva 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prsa omyjeme a nakrájíme na čtyři vyšší steaky. Lehce naklepeme, osolíme, potřeme je olejem smíchaným s chilli kořením a zakapeme citronovou šťávou. Maso zabalíme do fólie a necháme 2

hodiny rozležet.

Omáčka: Na másle orestujeme mouku do světle žluta. Vlijeme studený vývar a vaříme 20 minut. Potom vmícháme hořčici a kečup. Podle potřeby dochutíme pepřem a solí. Necháme několikrát probublat a omáčku zjemníme smetanou.

Na steakové pánvi rozpálíme olej a maso opečeme z obou stran asi 5 minut.

Krůtí steaky přendáme na talíře a přelijeme hořčicovou omáčkou.

Podáváme s bramborovou přílohou podle chuti a zeleninovou oblohou. Nejlepší přílohou je však slaný bramborový koláč.