

# Recepty



## Krůtí medailonky v těstíčku

Ingredience

krůtí medailonky: **400 g**  
vejce: **1 ks**  
světlé pivo: **100 ml**  
plnotučná hořčice: **1 KL**  
hladká mouka dle potřeby  
sůl  
pepř  
olej na smažení

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Omyté a osušené krůtí medailonky lekce naklepeme, osolíme a opepříme. Smícháme pivo, vejce, hořčici, špetku soli a pepře. Po lžících metličkou...**

## Krůtí medailonky v těstíčku - recept

Omyté a osušené **krůtí medailonky** lekce naklepeme, osolíme a opepříme. Smícháme pivo, vejce, hořčici, špetku soli a pepře. Po lžících metličkou vmícháváme hladkou mouku, až vznikne **řídké a hladké těstíčko**. Necháme ho asi 10 minut odpočinout a opět promícháme.

Maso obalíme nejdříve v hladké mouce, poté v těstíčku a ihned vložíme do rozehřátého oleje. **Krůtí medailonky v těstíčku** smažíme z obou stran dozlatova, odkládáme na papírový ubrousek, který vysaje přebytečný tuk a podáváme s lehkým zeleninovým salátem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí