



Přírodní krůtí plátek

Ingredience

krůtí maso
šalvěj
rozmarýn
olej
máslo
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Maso očistíme, osolíme, opepříme, přidáme šalvěj a rozmarýn, zakápneme olejem a necháme asi 2 hodiny v lednici. Na pánvi rozežřejeme olej, na kterém necháme rozpustit kousek másla. Krůtí plátek osmahneme dozlatova a podáváme s bramborami nebo rýží.

Krůtí plátek - recept

Maso očistíme, osolíme, opepříme, přidáme šalvěj a rozmarýn, zakápneme olejem a necháme asi 2 hodiny v lednici. Na pánvi rozežřejeme olej, na kterém necháme rozpustit kousek másla. **Krůtí plátek** osmahneme dozlatova a podáváme s bramborami nebo rýží.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí