

Krůtí prsa po portugalsku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Krůtí maso nakrájíme na plátky, lehce je naklepeme, opepříme a opečeme na olivovém oleji. Na rozehřátém oleji zlehka osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme pokrájené žampiony, osolíme, opepříme a krátce podusíme, zalijeme vodou a podusíme. Poté zahustíme máslovou jíškou, promícháme a povaříme. Omáčku se žampiony rozmixujeme, přecedíme, zjemníme smetanou, ochutíme citrónovou šťávou a převaříme. Ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Citróny** - 40 g
- **Krůtí maso** - 400 g
- **Olivový olej** - 80 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 240 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Mouka jáhlová nativní 300 g** - 40 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 150 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

