

# Čokoládová krůta



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

408 kalorií , 0 g cukrů , 32 g tuků , 57 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladova-kruta>

## Příprava

Krůtí řízky naklepeme, osolíme a opepříme. Na pánvi rozpálíme olej a řízečky na něm zprudka z jedné strany opečeme. Pak je obrátíme, podlijeme vínem, vložíme nalámanou hořkou čokoládu a zvolna pečeme, až se čokoláda rozpustí a víno zredukuje. Maso na talíři přelijeme výpekem a posypeme mandlovými lupínky.

## Ingredience

- ✓ 4 krůtí řízky
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ troška pepře
- ✓ špetka soli
- ✓ 60 g hořké čokolády
- ✓ 1 lžíce mandlových lupínků
- ✓ 50 ml olivového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Drůbež a králík, Návštěva, Hlavní chod

