

# Krůtí pikantní plátky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 1

**247** kalorií , **20 g** cukrů , **16 g** tuků , **4 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kruti-pikantni-platky>

## Příprava

Plátky krůtího masa osolíme a opepříme, opečeme z obou stran na rozpáleném tuku, podlijeme vodou a dusíme téměř doměkka. Pak je pokapeme olejem a dáme v pekáčku do trouby péci. Smícháme kečup s hořčicí, cukrem a muškátem, směs přelijeme přes maso a necháme dopéci. Krůtí plátky podáváme s opečenými bramborami nebo s dušenou rýží.

## Ingredience

- 100 ml kečupu
- 4 plátky krůtích prsou
- 1 lžíce cukru krupice
- 1 lžička plnotučné hořčice
- špetka soli
- špetka pepře
- špetka muškátového květu
- rostlinný olej

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod