

Krútí plátky na šalvěji s omáčkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

279 kalorií , 1 g cukrů , 5 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-platky-na-salveji-s-omackou>

Příprava

Papriky očistíme, umyjeme a pokrájame na väčšie kúsky. Pokrájanú cibuľu orestujeme na 2 Pl oleja, pridáme papriku, soľ, korenie, cukor a dusíme cca 10 minút. Odložíme. Mäso umyjeme, osušíme a pokrájame na plátky ktoré zľahka naklepeme, osolíme a okoreníme. Dve tretiny na drobno posekaných šalviových lístkov zmiešame zo strúhankou a postruhaným syrom. Plátky obalíme v múke, rozšľahaných vajciach a strúhankovej zmesi. Vyprážame na horúcom oleji do ružova. Vyberieme ich a odložíme na teplé miesto. Na zvyšku oleja orestujeme na tenké plátky pokrájaný cesnak, zalejeme vývarom a smotanou, dochutíme a necháme prevrieť.

Tip k receptu

Rezne podávame so širokými rezancami, obložené orestovanou paprikou a posypané zvyškom šalvie.

Ingredience

- 100 ml olivového oleje
- 2 cibule
- Po jednom kuse červené, zelené a žlté papriky
- 4 stroužky na plátky pokrájeného cesneku
- 150 ml masového vývaru
- 150 ml sladké smetany
- 10-12 listu šalvie
- 3 vejce
- 3 lžíce hladké mouky
- 100 g strouhanky
- 1 lžíce strouhaného syru
- 1 lžička cukru
- troška mletého pepře
- sůl podle potřeby
- 300 g širokých nudlí
- 800 g krutích prsních řízků

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Zkušený kuchař, Hlavní chod