Krůtí steak v mandlích

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **4**

1926 kalorií , **200 g** cukrů , **62 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: https://srecepty.cz/kruti-steak-v-mandlich

Příprava

Krůtí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky, které po obou stranách lehce naklepeme. Osolíme je, okořeníme pepřem a posypeme mletou paprikou. V misce promícháme vejce se strouhankou a mandlovými lupínky. V pánvi rozpálíme olej a krůtí řízky po obou stranách zprudka opečeme. Dáme je na plech a potřeme mandlovou směsí. Pečeme v předehřáté troubě při 190°C, asi 8-10 minut. Do pánve s výpekem přidáme kapary a velmi krátce je osmahneme. Zalijeme smetanou a povaříme, až omáčka zhoustne. Podle chuti ji osolíme. Do malého kastrůlku nalijeme bílé víno a vodu. Přisypeme špetku mleté skořice se zázvorem a přivedeme k varu. Hrušky oloupeme, rozpůlíme a vykrojíme jadřince. Ovoce vložíme do vroucího nálevu a poté na mírném plameni povaříme doměkka. Vyjmeme je, zchladíme ve studené vodě a opět rozpulíme. Vzniklé čtvrtky nařízneme do hezkých vějířků a podáváme s krůtími řízky a kaparovou omáčkou.

Ingredience

- špetka soli
- špetka bílého pepře
- trocha mleté červené papriky
- 1 vejce
- 3 lžíce strouhanky
- 50 g mandlových lupínků
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 1 lžíce kaparů
- 250 ml smetany
- 200 ml bílého vína
- 200 ml vody
- špetka mleté skořice
- špetka mletého zázvoru
- 2 hrušky
- 600 g krůtího masa (ideálně vykoštěného stehna)

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod