Krůtí plátky a la roštěná

https://www.varimesmarcelou.cz/kruti-platky-a-la-rostena

Krůtí plátky a la roštěná máme doma velmi rádi. Příprava není dlouhá a hotový pokrm je moc chutný. Pokrmu důvěrně říkám: „rychlý maso“. Maso si naložím den předem a pak už to jde ráz na ráz.

Krůtí plátky a la roštěná jsou "rychlé maso".

Na 4 porce krůtích plátků budeme potřebovat

Na naložení masa

- 600 g krůtích prsních řízků nakrájených na plátky (naklepaných)
- 2 polévkové lžíce oleje
- Sůl
- Mletou sladkou papriku
- Chilli dle volby každého

Na omáčku

- 1 cibuli nakrájenou na kostičky
- 2 stroužky česneku rozetřené se solí
- 1 polévkovou lžíci rajského protlaku
- 4 dl vývaru
- Plátek másla

Na jíšku

- 1 polévkovou lžíci sádla
- 1 rovnou polévkovou lžíci hladké mouky

Čas přípravy masa: **10 minut**

Doba opékání masa: **5-7 minut po každé straně**

Příprava omáčky: **20 minut**

Náročnost: **velmi snadné**

Postup přípravy krůtích plátků a la roštěná

Jednotlivé plátky masa naklepeme, osolíme z obou stran. Plátek masa po obou stranách poprášíme mletou sladkou paprikou s trochou chilli. Každou stranu plátku potřeme pár kapkami oleje. Plátky navrstvíme na sebe, zatížíme třeba talířem a umístíme je do chladna.

Druhý den na rozpálené pánvi opečeme plátky masa. Po každé straně stačí 5-7 minut.

Opečené maso položíme na nahřátý talíř a zakryjeme ho alobalem. Teplé plátky masa vkládáme, každému zvlášť na talíř, až do hotové omáčky.

Do prázdné pánve se zbytky tuku z masa nasypeme kostičky cibule a opékáme asi 3 minuty. Kostičky nesmí změnit barvu, měly by jen změknout a zesládnout. Na poslední minutu přidáme rozetřený česnek se solí a rajský protlak. Vše promícháme, pár vteřin opékáme a pak zalijeme připraveným vývarem.

Omáčkový základ povaříme 15 minut a pak propasírujeme přes síto.

Hladkou omáčku zahustíme světlou jíškou. Jíšku přidáváme do omáčky v momentu, kdy má asi 80 °C – nesmí vařit, to bychom neměli omáčku hladkou a sametově jemnou. Mícháme a postupně zahříváme. Omáčku necháme provařit asi 10 minut.

Pak omáčku odstavíme ze zdroje tepla, přidáme plátek másla, který v omáčce necháme rozpustit. Pak ještě jednou promícháme a můžeme podávat, třeba jako já, se zeleninovou rýží.

Varimo Marcelov