

Krůtí kousky na másle

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Olej promícháme se solí a pepřem. Nakrájené maso na kousky promícháme s touto směsí a necháme v lednici odpočinout. Na tuku prudce maso orestujeme, podlijeme vodou a při velmi nízké teplotě dusíme téměř doměkka - mělo by stačit 15 - 20 minut. Podušené maso lehce poprášíme moukou a zalijeme rozehřátým máslem. Pečlivě mícháme, aby nikde nebyly žmolky a dusíme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Krůtí maso** - 280 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 8 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 28 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 20 g

