

Amor

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí prsa 1 ks
- Šunka 2 plátek
- Celer 1 ks
- Křen 1 lžíce
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prsa vykostíme, z masa nakrájíme větší plátky, naklepeme je, osolíme, opepříme. Na jednu polovinu plátku navršíme směs z hrubě nastrohaného celeru, který jsme udusili na másle a promíchali s křenem a na nudličky nakrájenou šunkou.

Druhou polovinu plátku přeložíme na náplň. Krůtí maso spícháme párátkem, obalíme v mouce, rozšlehaném vajíčku a strouhance. Usmažíme zvolna v rozehřátém oleji.