



Krůtí medailonky v těstíčku

Ingredience

krůtí medailonky: **400 g**
vejce: **1 ks**
světlé pivo: **100 ml**
plnotučná hořčice: **1 KL**
hladká mouka dle potřeby
sůl
pepř
olej na smažení

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Omyté a osušené krůtí medailonky lekce naklepeme, osolíme a opepříme. Smícháme pivo, vejce, hořčici, špetku soli a pepře. Po lžících metličkou vmícháváme hladkou mouku, až vznikne řídké a hladké těstíčko. Necháme ho asi 10 minut odpočinout a opět promícháme. Maso obalíme nejdříve v hladké mouce,...

Krůtí medailonky v těstíčku - recept

Omyté a osušené **krůtí medailonky** lekce naklepeme, osolíme a opepříme. Smícháme pivo, vejce, hořčici, špetku soli a pepře. Po lžících metličkou vmícháváme hladkou mouku, až vznikne **řídké a**

hladké těstíčko. Necháme ho asi 10 minut odpočinout a opět promícháme.

Maso obalíme nejdříve v hladké mouce, poté v těstíčku a ihned vložíme do rozehřátého oleje. **Krůtí medailonky v těstíčku** smažíme z obou stran dozlatova, odkládáme na papírový ubrousek, který vysaje přebytečný tuk a podáváme s lehkým zeleninovým salátem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí