Krůtí medailonky ve smetanově-citronové omáčce s kapary

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/kruti-medailonky-ve-smetanove-citronove-omacce-s-kapary.html

Krůtí maso mám o něco raději než kuřecí. Když se správně doladí chutě, jsou krůtí medailony ve smetanově-citronové omáčce s kapary dokonale slavnostním pokrmem. A příprava netrvá dlouho.

Na přípravu 6 porcí krůtích medailonků s omáčkou si připravíme

- 600 g krůtích prsou, nakrájených na medailonky
- 2 polévkové lžíce hladké mouky
- 2 polévkové lžíce nastrouhaného sýra Pecorino
- Sůl
- Mletý černý pepř
- 1 polévkovou lžíci oleje
- 1 polévkovou lžíci másla

Na omáčku použijeme

- 1 středně velkou cibuli, nakrájenou na jemné kostičky
- 2 stroužky česneku nakrájeného na plátky
- 300 ml teplého vývaru z krůtích (kuřecích) kostí
- 200 ml 16% kysané smetany
- 2 polévkové lžíce nastrouhaného sýra Pecorino
- 1 polévková lžíce plnotučné hořčice
- 30 kaparů
- 10 černých oliv i s peckami
- 2 polévkové lžíce citronové šťávy
- Nasekaná petrželová nať na dozdobení pokrmu

Postup přípravy krůtích medailonků s omáčkou

Nakrájené medailonky si rozložíme na tác a hranou dlaně je lehce naklepeme. Z obou stran je nasolíme a opepříme.

Smícháme si 2 polévkové lžíce hladké mouky se 2 lžícemi nastrouhaného sýra Pecorino. Je to tvrdý sýr s výraznou chutí, která se dá těžko nahradit jiným sýrem.



Krůtí medailony obalené ve směsi mouky a sýra
Zdroj:Marcela Hackerová

Ve směsi sýra a mouky krůtí medailonky ze všech stran obalíme a přebytek mouky z každého kousku oklepeme.

Zbývající směs mouky a sýra nevyhazujeme, použijeme ji na dohuštění omáčky.

V širší pánvi rozehřejeme olej s máslem. Do horkého tuku vložíme medailonky a zprudka je opékáme po každé straně 5 minut. Každá strana musí získat zlatavou barvu.

Opečené, respektive upečené medailonky vložíme do nahřáté misky nebo talíře a zakryjeme je poklicí nebo alobalem. Udržujeme je v teple.



Usmažené krůtí medailonky
Zdroj:Marcela Hackerová

Do prázdné pánve, kde se medailonky smažily, vhodíme kostičky cibule a smažíme ji a mícháme, až začne zlátnout. Trvá to asi 7 minut. Na poslední minutu přidáme plátky česneku. Osmaženou cibuli a česnek zalijeme teplým vývarem z krůtích kostí a přivedeme omáčkový základ k varu.

Nyní si připravíme závarek.

Smetanu přendáme do misky a metlou ji prošleháme. Přidáme k ní zbytek směsi, ve které jsme obalovali medailonky. Dále přidáme 1 naběračku horkého vývaru z pánve a vše prošleháme.

Pokud bychom do smetany nalili studenou tekutinu, v omáčce by se nám vytvořily smetanové hrudky. A to nechceme.

Závarek s 1 polévkovou lžící obyčejné hořčice vlijeme do pánve a metlou mícháme, až se vývar, smetana a hořčice spojí v jedno. Omáčku povaříme 1-2 minuty.



Hotová omáčka
Zdroj:Marcela Hackerová

Zdroj tepla vypneme a pánev dáme stranou. Nyní do omáčky vmícháme 2 polévkové lžíce nastrouhaného sýra Pecorino, přidáme 2 polévkové lžíce citronové šťávy a omáčku ochutnáme, zda je slaná a chutná dle našich představ.

Do horké omáčky vložíme krůtí medailonky, posypeme je připravenými kapary a olivami a můžeme podávat, třeba s rýží nebo těstovinami. Řeknu vám, chuť pokrmu je přímo nebeská.