

doměkka. Oloupané grilované papriky nakrájíme na kousky velikosti sousta a veškerou zeleninu necháme vychladnout.

Nakonec vyndáme z marinády připravené krůtí plátky. Odstraníme přebytečnou marinádu a opečeme z obou stran na pánvi na rozpáleném oleji. Orestované plátky přemístíme do zapékačké misky. Výpek, který zůstal na pánvi, zaprášíme hladkou moukou a připravíme tmavou jíšku. Přilijeme drůběží vývar, vše důkladně rozmícháme dohladka a necháme provařit na požadovanou hustotu, minimálně 5 – 7 minut. Dochutíme solí a pepřem. Plátky v zapékačce posypeme bohatě strouhaným parmazánem a gratinujeme asi 3 – 4 minuty v troubě předehřáté na 180°C.



Na talíř servujeme krůtí plátky podlité šťávou spolu s promíchanou zeleninou, kterou ještě zakápneme olivovým olejem a balzamikovým octem, posypeme nasekanou hladkolistou petrželkou.