

# Krůtí prsa s fazolemi

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 6

- bazalka 2 snítka
- citrónová šťáva 1 ks
- cukr krupice 1 špetka
- česnek 1 stroužek
- fazolové lusky 2 kg
- krůtí prsa 800 g
- ocet 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- hotová jíška 4 lžíce
- slepičí vývar 250 ml

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Maso osolit a opepřit, opéct na oleji, přilít vývar a citronovou šťávu, dusit přikryté 45 minut. Lusky vyloupat, fazole povařit 6-8 minut v osolené vodě, scedit a nechat okapat. Nakrájený česnek opéct na olivovém oleji dozlatova, přidat fazole, osolit a opepřit. Posekanou bazalku vmíchat do fazolí. Maso vyndat a nechat v alobalu 10 minut odpočinout, do vypečené šťávy vmíchat hotovou jíšku, nechat přejít varem. Osolit, opepřit a osladit. Maso s omáčkou a zeleninou ozdobit plátky pomeranče. Příloha - bramborová kaše.

## Poznámka:

citrónová šťáva s jednoho citrónu