# Krůtí prsa se sušenými švestkami a ořechy

## Kategorie: Maso

## Autor: wencek

## Suroviny

**Porce:** 4

- Knorr Inspirace Těstoviny 4 druhy sýra 1 balení
- sušené švestky 100 g
- skořice 1 špetka
- mléko 2 dl
- sladká smetana 2 lžíce
- knorr aromat 1 lžička
- sekané ořechy 3 lžíce
- olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- krůtí prsa 400 g
- vejce 1 ks
- med 1 lžíce
- žlutý sýr 100 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

# Postup:

Knorr inspirace Těstoviny 4 druhy sýra rozmíchejte ve 2 dl mléka. Následně nechte vychladnout. Mezitím ořechy a švestky nasekejte na hrubo. Krůtí prsa osolíme a opepříme.
K vychladlé sýrové omáčce přidáme sušené švestky, ořechy, vejce a skořici. Poměrným způsobem rozdělíme směs na střed krůtích prs. Maso sbalíme do ruliček, tak aby veškerá náplň byla schovaná. Připravené maso dáme do pečící misky. Smícháme med s olejem a touto směsí potřeme maso. Ruličky krůtího masa podlijeme vodou. Zakryjeme pečící misku alobalem. Pečeme v troubě na 180 stupňů po dobu 15 minut. Po uplynutí 15 minut sundáme alobal z misky a pečeme dalších 15 minut. Podáváme s rýží, rozinkami kuskusu, nebo bramborovou kaší.
Tip: Po upečení masa, dejte do misky k vypečené šťávě z masa smetanu a strouhaný sýr. Získáte tak lahodnou omáčku.