

Krůtí prsa se žampionovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- krůtí prsa 600 g
- vejce 3 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- anglická slanina 50 g
- petrželka 1 svazek
- čerstvá bazalka 4 snítka
- olej 50 ml
- máslo 50 g
- cibule 0.5 ks
- česnek 2 stroužek
- žampiony 200 g
- bílé víno 200 ml
- vývar 250 ml
- smetana na šlehání 150 ml
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do prs uděláme podélný zářez. V míse rozšleháme vejce se solí. Salaninu nakrájíme, bylinky nasekáme. V pánvi rozežehřejeme olej, nalijeme na něj vejce, posypeme slaninou a bylinkami, opečeme, dokud se vejce po stranách nezačnou srážet. Pak omelete na pánvi stočíme a necháme vychladnout.

Omeletu vložíme do zářezu v mase, pomocí provázku stočíme. Povrch osolíme, opepříme a necháme

v sáčku odležet 20 minut. Pak maso přelijeme rozpuštěným máslem, vložíme do trouby na 200 a pečeme 20 minut. Pak teplotu snížíme na 160 a pečeme 25 minut.

Cibuli a česnek nasekáme nadrobno, žampiony oloupeme a nakrájíme na plátky. V pánvi rozehřejeme olej, nasypeme cibuli a necháme zesklivatět. Přidáme žampiony, česnek a osmahneme. Směs osolíme, opepříme a zalijeme vínem. Povaříme 5 minut, přilijeme půl vývaru a vaříme.

Zbylý vývar smícháme se smetanou, přidáme mouku, rozšleháme, nalijeme do pánve na žampionovou směs. Vaříme 20 minut. Maso nakrájíme na plátky, výpek vmícháme do omáčky, prohřejeme a podle chuti osolíme.