

Krůtí medailonky se zelenými nudlemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- krůtí prsa 600 g
- sůl a pepř 1 ks
- olivový olej 150 ml
- rajče 2 ks
- mozzarella 200 g
- zelené nudle 400 g
- petrželka 1 svazek
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Postup:

Prsa nakrájíme přes vlákna na medailonky, osolíme, opepříme. Na 3 lžících oleje je z obou stran opečeme dozlatova.

Medailonky poklademe plátky rajčat i sýra a na plechu je v troubě grilujeme 6 minut.

Nudle uvaříme v osolené vodě na skus.

Do mixéru dáme petrželku a stroužky česneku, přilijeme zbylý olej, osolíme, opepříme. Vše rozmixujeme. Nudle promícháme s petrželkovým pestem, podáváme s medailonky.