

# Krůtí chlebiček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 5

- krůtí prsa 800 ks
- anglická slanina 100 g
- uzené maso 100 g
- smetana 200 ml
- mleté nové koření 1 lžička
- tymián 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- vejce na tvrdo 2 ks
- mletý bobkový list 1 ks

**Doba přípravy:** 170 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

1. Očištěná krůtí prsa opláchneme, osušíme a rozpůlíme, polovinu nakrájíme na plátky, které po obou stranách zlehka naklepeme a osolíme
2. Druhou polovinu masa umeleme na jemno a dáme do mísy, přidáme bobkový list, tymián, mleté nové koření, oloupané prolisované stroužky česneku, očištěnou na drobno nakrájenou papriku, na kostičky nakrájené uzené maso, osolíme, opepříme, přilijeme smetanu a vše dobře promícháme
3. Formu na chlebiček vyložíme plátky anglické slaniny, dno pokryjeme částí připravené masové směsi, na ni položíme polovinu plátků masa, překryjeme další částí masové směsi, do které zlehka vtlačíme půlky vařených vajec

4. Pak zakryjeme zbylými plátky masa, na ně rozdělíme zbytek masové směsi a poklademe zbylými plátky anglické slaniny
5. Formu zabalíme do alobalu, vložíme do pekáčku s vodou a pečeme ve vyhřáté troubě na 90 °C asi 120-150 minut, potom necháme ve formě vychladnout, vyklopíme, nakrájíme na plátky a podáváme s čerstvým pečivem.