

Krůtí plátky s nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí prsa 500 g
- celozrný rohlík 2 ks
- cibule 1 ks
- vejce 1 ks
- jarní cibulka 1 svazek
- mladé kopřivy 1 hrst
- brusinky 1 lžíce
- muškátový oříšek 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky rozlámeme a pokapeme je vodou tak, aby se rozmočily. Pak k nim přimícháme vejce, přidáme oloupanou a jemně nasekanou cibuli, nasekané brusinky a nasekané mladé kopřivy, směs osolíme, ochutíme muškátovým květem a dobře promícháme.

Jarní cibulky očistíme a nakrájíme na kousky dlouhé asi 10 cm. Krůtí prsa nakrájíme na plátky, které naklepeme, co nejvíce je roztáhneme a lehce osolíme. Na střed každého plátku naneseeme připravenou nádivku a podélně přes ní položíme kousky jarní cibulky.

Plátky svineme a sepneme párátky nebo špízovými jehlami. Naskládáme je vedle sebe do pekáčku, vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme asi 30 minut dozlatova.

Poznámka k receptu

K plátkům podávejte vařené nové brambory posypané pažitkou nebo petrželkou.