

Krůtí prsa na šalotkách

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Česnek 6 stroužek
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Máslo 5 lžíce
- Petrželka, hladkolistá 3 lžíce
- Nasekaná čerstvá šalvěj 1 lžíce
- Nasekané čerstvé oregano 1 lžíce
- Nasekaný čerstvý rozmarýn 1 lžíce
- Šalotky 8 ks
- Mladá mrkev + 4 tuříny 4 ks
- Menší brambory 1 kg
- Krůtí prsa (ideálně v kuse - nevykoštěná 600-700g 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

1. Troubu zahřejte na 200°C a mřížku dejte na nejnižší pozici. Česnek utřete se solí do pasty a v misce ho promíchejte s měkkým máslem, čerstvými bylinkami a s pepřem. Oloupané šalotky rozpulte, mrkev oloupejte, konce nati přitom neodstahujte, a podélně rozpulte, tuříny oloupejte a nakrájejte na kostky, brambory omyjte a všechnu zeleninu zakapejte dvěma lžícemi oleje, osolte, opepřete a dobře promíchejte.

2. Krutí maso na povrchu několikrát nařízněte a do škvír vmačkejte česnekovou pastu. Takto připravené maso nechte zprudka a krátce ze všech stran opéct na jedné lžici oleje. Dejte je do pekáče vyloženého pečícím papírem, potřete zbylou pastou, polijte výpekem z pánve, obložte zeleninou a dejte péct.

3. Po třiceti minutách ztlumte teplotu na 180°C, obraťte zeleninu a pečte dál do úplného změknutí krůty. Bude to trvat další půlhodinu až hodinu.

4. Hotovou zeleninu položte na servírovací mísu a udržujte ji v teple. S krůtou chvíli počkejte a pak ji naporcujte: prsa se nejlépe krájí podél kosti: z obou stran odřízněte prsní sval a pak ho zvlášť nakrájejte na plátky. Podávejte se zeleninou.