

Krocaní prsa s hlavičkami mladého chřestu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- chřest 800 g
- krůtí prsa 2500 g
- cibule 200 g
- worcester 50 g
- solamyl 50 g
- chilipulver, chili powder 6 g
- sůl 20 g
- olej stolní 300 g
- vývar z hovězích kostí 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Krocaní prsa dobře očistíme zbavíme blan, omyjeme a lehounce okořeníme, pokapeme olejem a necháme chvilinku odležet. Připravíme si cibuli kterou jemně nakrájíme. Nyní prsíčka opečeme po obou dvo stranách, asi tak 3min. přihodíme cibulku a krátce orestujeme. Zalijeme vývarem, zahusíme škrobem a ke konci přidáme hlavičky chřestu. Ještě chvilku povaříme. omáčku lze zjemnit smetanou. Při servírování ozdobíme pusinkou šlehačky a zelenou pažitkou.

