

Krůtí prsa s nivou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krůtí maso 300 g
- Niva 100 g
- Sušená rajčata 1 hrst
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Z krůtího masa uřízněte přes vlákno dva steaky. Ostrým nožem do nich udělejte otvor, který zvětšete pomocí vařečky. Maso naplňte kousky sýra a překrájenými rajčaty. Spíchněte párátky nebo kovovými jehlami. Lehce osolte, opepřete a potřete olejem. Opékejte ze všech stran na rozpálené pánvi. Pak přilijte horkou vodu nebo vývar, přiklopte pokličkou a duste asi 20 minut. Když se tekutina vyvaří, nezapomeňte ji doplnit.