

Krůtí prsa plněná s meruňkovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- krůtí prsa 2 kg
- telecí plec 500 g
- sůl 50 g
- muškátový květ 2 g
- stock brandy 100 g
- smetana 200 g
- žampiony 300 g
- kaštiny 200 g
- meruňkový kompot 500 g
- zázvor 2 g
- vývar z vepřových kostí 100 g
- máslo 100 g
- olej stolní 200 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Telecí maso očistíme a nameleme. Ochutíme solí, květem a zázvorem. Přidáme do telecí fáše brandy a na plátky pokrájené žampiony. Takto připravenou fáši naplníme krůtí prsíčka. Prsíčka opečeme po obou dvou stranách. Zastříkneme vývarem a smetanou a ještě podusíme a to tak dlouho abychom propekli i náplň. Přidáme rozmačkané půlky meruněk a posekané kaštiny. pak už jenom krátce

prohřejeme a můžeme podávat s vhodnou přílohou.