

Krůtí prsa v sýru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 600 g
- Žampiony sterilované 200 g
- Máslo 50 g
- Ementál 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z vykostěného krůtího masa nakrájíme čtyři větší porce, každou osolíme, opepříme a opečeme na pánvi do červena. Na másle podusíme nakrájené a opepřené žampiony, na maso poklademe plátky ementálu a posypeme orestovanými žampiony. Vše zapečeme v troubě tak dlouho, až je maso měkké a sýr se roztaví. Ihned podáváme s různě upravenými bramborami. Zapečené porce krůtího masa se sýrem na talíři polijeme vypečenou šťávou.