

Pečená krůtí prsíčka s krustou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krůtí prsa 1 kg
- Česnek 8 stroužek
- Rozmarýn nasekaný 1 lžička
- Toustový chléb 4 plátek
- Mandle 50 g
- Parmazán 50 g
- Petrželová nať 2 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Krůtí prsa omyjeme a osušíme. Potřeme je olejem, osolíme, opepříme a posypeme polovinou nasekaného rozmarýnu. Takto připravené maso položíme do pekáčku. Česnek oloupeme a společně s mandlemi, toastovým chlebem a olejem rozmixujeme. Do směsi přidáme parmazán, zbytek rozmarýnu, petrželku a podle chuti osolíme a opepříme. Vše dobře rozmícháme. Pak vzniklou směs navrstíme na prsa a dobře přimáčkeme. Maso podlijeme trochou vody a v troubě předehřáté na 200 stupňů pečeme přikryté asi 20 minut. Pak teplotu snížíme na 170 stupňů a pečeme do měkka. Během pečení podléváme. Ke konci pečení maso odklopíme a zvýšíme teplotu, aby křusta na povrchu masa pěkně zezlátla.