

Krůtí prsa na šalotkách II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Česnek 6 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Máslo 5 lžíce
- Petrželka hladkolistá 3 lžíce
- Šalvěj - nasekaná 1 lžíce
- Oregano - nasekané 1 lžíce
- Rozmarýn - nasekaný 1 lžíce
- Šalotky 8 ks
- Mrkev- mladá 4 ks
- Tuřín - mladý 4 ks
- Brambory - menší 1 kg
- Krůtí prsa vcelku 700 g
- Olivový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Maso předem naložte do nálevu ze 100 g cukru, 100 g soli a 1 litru vody. Nechte ho přikryté v chladničce. Po šesti hodinách ho vyndejte, osušte a nechte v pokojové teplotě hodinu odstát. Maso pěkně zvláční a v troubě se nevysuší.

Troubu zahřejte na 200 °C a mřížku dejte na nejnižší pozici. Česnek utřete se solí do pasty a v misce ho promíchejte s měkkým máslem, čerstvými bylinkami a s pepřem. Oloupané šalotky rozpulte, mrkev oloupejte, konce nati přitom neodstraňujte, a podélně rozpulte, tuříny oloupejte a nakrájejte na kostky, brambory omyjte a všechnu zeleninu zakapejte dvěma lžícemi oleje, osolte, opepřete a dobře promíchejte.

Krúť maso na povrchu několikrát nařízněte a do škvír vmačkejte česnekovou pastu. Takto připravené maso nechte zprudka a krátce ze všech stran opéct na jedné lžici oleje. Dejte je do pekáče vyloženého pečicím papírem, potřete zbylou pastou, polijte výpekem z pánve, obložte zeleninou a dejte péct.

Po třiceti minutách ztlumte teplotu na 180 °C, obraťte zeleninu a pečte dál do úplného změknutí krůty. Bude to trvat další pllhodinu až hodinu.

Hotovou zeleninu položte na servírovací mísu a udržujte ji v teple. S krůtou chvíli počkejte a pak ji naporcujte: prsa se nejlépe krájí podél kosti; z obou stran odřízněte prsní sval a pak ho zvlášť nakrájejte na plátky. Podávejte se zeleninou.