

# Kořeněná krůtí prsa s pečenými brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 2

- krůtí prsa 2 plátek
- máslo 1 ks
- **marináda**
- chilli vločky 1 ks
- sůl 1 ks
- rozmarýn 1 ks
- olivový olej 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- bílé víno na podlití 1 ks
- **příloha**
- bylinková sůl 1 ks
- brambory 1 ks
- olivový olej 1 ks
- čerstvě drcený pepř 1 ks
- pórek 1 ks

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Krůtí prsa omyjeme, zlehka naklepeme a naložíme do marinády vymíchané ze soli, pepře, chilli vloček a rozmarýnu (vše v olivovém oleji). Krůtí prsa necháme naložené přes noc.

Brambory odrhne kartáčkem a nakrájíme na pravidelná kolečka na plech vymazaný olivovým olejem. Posypeme bylinkovou solí a čerstvě nadrceným pepřem, kterým nešetříme. Brambory v silně vyhřáté troubě dozlatova upečeme, asi v polovině pečení zasypeme hrstí na kolečka nakrájeného póruku. Sem tam promícháme.

Na pánvi rozežřejeme plátek másla a naložená krůtí prsa osmahneme z obou stran, podlijeme bílým vínem a necháme vysmahnout.

Brambory rozdělíme na talíře, položíme plátek masa a na závěr můžeme přidat lžici zakysané smetany a dozdobit kořením.

Kořeněná krůtí prsa s pečenými brambory podáváme ihned po přípravě, jako "ohřívané" jídlo už to není ono. Množství koření a brambor je na naší chuti.