

Krůtí prsa v jogurtové marinádě

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 1 větší krůtí prso vcelku
1 bílý jogurt
1 lžička kari koření
1 Palice česneku
tymián
oregáno
rozmarýn
100 ml suchého bílého vína
sůl
pepř

Postup

Polovinu česneku jemně prolisujeme a smícháme ho s jogurtem a kari kořením. Krůtí prso prošpikujeme zbylými stroužky česneku a bylinkami a naložíme ho do jogurtu – nejlépe přes noc.

Marinádu setřeme, maso osolíme a opepříme a ze všech stran zprudka opečeme – nejlépe na grilu. Poté vložíme do trouby rozpálené na 180° C přibližně na 8 – 12 minut, dle velikosti masa. Lehce podlijeme vínem a dopečeme. Teploměrem můžeme kontrolovat vnitřní teplotu, která by měla být 75° C.

Ze zbylého jogurtu, hořčice, medu a bylinek uděláme omáčku, kterou maso přeléváme.

Můžeme je podávat na teplo i studeno, nejlépe v kombinaci s listovým salátem.