

Zapékaná kuřecí/krůtí prsa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: ST

Suroviny

Postup

Maso nakrájíme na plátky, mírně naklepeme a vložíme asi na 2 hodiny do slané mléka. Na oleji osmahneme cibulku, přidáme žampiony, osolíme a opepříme a dusíme do vysmahnutí. Stáhneme z ohně, přidáme paštiku, v mléce namočené a vymačkané housky, vejce, sůl, pepř, majoránku. Plátky masa orestujeme na másle, urovnáme do ohnivzdorné mísy a navršíme na ně nádivku. Přelijeme máslem, posypeme strouhaným sýrem a zapečeme v troubě.