

Grilovaná krůtí prsa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: klucivakci.cz

Suroviny

800 g krůtích prsou

olivový olej

sůl

hrst petrželky kudrnky

2 citróny

1 lžice červené kari pasty

40 ml Martini extra dry

100 g másla

250 g zakysané smetany

Postup

Krůtí prso nakrájíme na čtyři steaky a lehce rozklepeme. V míse vymícháme marinádu z olivového oleje, soli, sekané petrželky, citrónové šťávy i kůry (kůra jen z jednoho citrónu), Martini a kari pasty, vložíme do ní plátky masa a necháme odležet ideálně přes noc.

Maso opékáme na grilu několik minut z obou stran. Při grilování potíráme marinádou a na závěr vložíme na maso plátek másla a necháme rozpustit. Podáváme se salátem společně se zakysanou smetanou.