

Krůtí prsa se zeleninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g krůtích prsou

1 pórek

2 snítky řapíkatého celeru

400 g rajčat

100 g šalotky (nebo drobné cibule)

500 g nových brambor

3 lžíce olovového oleje

směs bylinek (rozmarýna, šalvěj, petrželka)

3 lžíce černých oliv (bez pecek).

Postup

Omyjeme maso, osušíme jej a vetřeme do něj sůl. Očistíme pórek a snítky řapíku a nakrájíme je na špalíčky. Rajčata křížem nakrojíme a vydlabeme jádérka. Dužinu nakrájíme na kousky. Oloupeme cibuli a rozčtvrtíme ji. Omyjeme brambory a nakrájíme je na plátky. Rozpálíme olej a maso na něm po obou stranách zprudka opečeme. Přisypeme zeleninu a orestujeme ji. Osolíme ji a posypeme bylinkami. Přidáme olivy pokrájené na kousky a pečeme asi 50 minut.