

Krůtí prsa s mandlounovou nádivkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vejce
bílý pepř
citr. kůra
zelená petrželka
100 g slaniny
50 g strouhanky
100 g másla
200 g jedlých kaštanů nebo mandlí
kostka slepičino bujonu
sůl
800 g krůtích prsou

Postup

Krůtí prsa rozkrojíme tak, abychom měli celistvý plát, který opatrně rozklepeme paličkou. Kaštiny nařízíme a asi 15 min. vaříme ve vodě. Pak je umeleme na masovém strojku, přidáme strouhanku, část slaniny nakrájené na kostičky, ochutíme a vmícháme rozšlehaná vejce. Pokud používáme mandle, spaříme je, oloupeme a nadrobno nasekáme. Nádivkou potřeme připravený plát masa a svineme v roládu. Tu obalíme zbylými plátky slaniny, převážeme motouzem a pečeme při 140°C asi 45 min. Podlijeme vývarem ze slepičino bujonu. Upečenou roládu krájíme na plátky, poléváme vypečenou šťávou. Příloha: teplá zelenina – květák, růžičková kapusta, karotka a americké brambory.