

Plněná krutí prsa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

300 g vepřové kýty

150 g slaniny

150 g sterilovaných žampionů

2 vejce

100 g žemle

100 ml mléka

1 jarní cibulka

špetka pepře

špetka mletého zázvoru

špetka muškátového květu

sůl

špetka petrželky

lžíce koňaku

Postup

Postup přípravy: Krutí prsa vykostíme a upravíme na plát. Odřezky krutího masa jemně umeleme spolu s vepřovým masem, na slanině osmaženou cibulkou, petrželkou a mlékem zvlhčenou žemlí. Do umletého masa přidáme vejce, rozkrájené žampiony, koření, sůl a koňak. Promíchanou směs přendáme na plát krutího masa, zavineme tak, aby vznikl uzavřený úhledný válec, který ve spojích sešijeme nití. Naplněná krutí prsa zvolna upečeme na másle dozlatova. Můžeme je podávat teplá s brambory dušenými na másle, nebo studená.