

Uzená krůtí prsa na zelenině

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

bobkový list

1 lžička rozmarýnu

sůl

375 g cuket

2 lžičky oregana

375 g paprik

4 stroužky česnek

6 lžic oleje

Ingredience::

275 g uzených krůtích prsíček

pepř

2 cibule

Postup

Postup přípravy: Lilky nakrájíme na plátky, osolíme a necháme odvodnit. Poté je osušíme. Papriky podélně nakrájíme na nudličky, cukety na šikmé plátky, cibuli na kolečka, česnek posekáme. Troubu předehřejeme na 200 °C. Pečící plech vymažeme olejem a rozložíme na něj cibuli s česnekem. Krůtí prsa nakrájíme na plátky a se zeleninou rozložíme na plech. Opepříme, okořeníme oreganem, rozmarýnem a posekaným bobkovým listem. Pokapeme olejem a pečeme asi 35 minut. Podáváme horké.