

# Toskánská krůtí prsa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Jílek

## Suroviny

1 Krůtí prsa,(ca. 1 - 1,5 kg)

sůl

3 špetky rozmarýnu

bílý pepř

1 l mléka

100 olej

200 ml suché bílé víno

3 špetky Thymianu

12 lístků šalvěje



## Postup

Postup:

-----

Krůtí prsa omyjeme osušíme posolíme opepříme a opečeme na oleji z obou stran. Šalvěj nakrájíme na nudličky a spolu s rozmarýnem a thymiánem přidáme k masu podlejem vínem .krátce podusíme a doplníme mlékem .Dáme péci do trouby bez pokličky cca na 70 až 100 mi.Vpolovině pečení maso obrátíme,Omáčku dobře prošleháme metlou a podléváme jí naporcovné maso.  
Podáváme s rýží nebo různě upr.brambory.