

Chřest zapékaný s krůtími prsy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jája

Suroviny

Postup

Příprava:

Bílý chřest oloupeme celý, u zeleného pouze dolní třetinu. Vaříme je odděleně v osolené vodě s trochou cukru: bílý 15 a zelený 10 minut. Vyjmeme je, dáme okapat a nakrájíme na kousky.

Obsah Sýrové - Niva omáčky Amore Mio MAGGI vmícháme do vody a vaříme 5 minut. Pažitku omyjeme, osušíme a nahrubo nasekáme. Trochu odložíme, zbytek vmícháme do uvařené omáčky.

Krůtí prsa nakrájíme na tenké plátky, zavineme do nich chřest a společně vložíme do máslem vymaštěné zapékačské formy.

Zapékáme 15 minut v troubě předehřáté na 200°C. Podáváme posypané pažitkou.