

Uzená krůtí prsa na zelenině

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička rozmarýnu
375 g lilku
pepř
2 cibule
sůl
375 g paprik
bobkový list□□
2 lžičky oregana
275 g uzených krůtích prsíček
6 lžic oleje
375 g cuket
4 stroužky česnek

Postup

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.