

Krůtí prsa s ananasem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg krůtích prsou vcelku
1 konzervu ananasu – plátky
2 stroužky česneku
100 ml sojové omáčky
2 lžičky kari koření
1 feferonka
3 cibule
Na rýži:
250 g dlouhozrnné rýže
80 g strouhaného kokosu
2 lžíce oleje
sůl
kousek bujónu
1 svazek naťové cibulky
3 lžíce másla
1 lžičku solamylu
bílý pepř
sůl

Postup

Krůtí prsa omyjeme a osušíme. Odlijeme šťávu z ananasového kompotu, přidáme k ní sojovou omáčku, prolisovaný česnek, kari koření a promícháme. Touto marinádou zalijeme maso a necháme alespoň hodinu (ale i déle) odležet. Maso přitom několikrát v marinádě obrátíme. Před vlastním tepelným zpracováním masa si očistíme a nakrájíme cibuli – stačí na tenká půlkolečka. Menší pekáček lehce vytřeme tukem a dno poklademe nakrájenou cibulí. Na ni položíme maso vyjmuté z marinády a přidáme část marinády. Pekáček přiklopíme a pečeme v předehřáté troubě celkem asi 50 minut. Po 20 minutách pečení maso podlijeme zbylou marinádou a případně přidáme i trochu (horké) vody a dopečeme. Zatímco se maso peče, můžeme se věnovat přípravě rýže - postup viz recept 1350 Kokosová rýže. Krátce předtím, než budeme mít hotové maso a rýži, začneme se věnovat dokončení pokrmu. Na pánvi si rozpálíme tuk a v něm dozlatova opečeme ananasové plátky. Přidáme nakrájenou naťovou cibulku a feferonku a krátce podusíme. Upečená prsa vyjmem z pekáčku a nakrájíme na plátky. Výpek z pod masa zahustíme solamylem rozmíchaným v trošce vody a chvíli povaříme. Pokrájené maso obložíme opečeným ananasem a polijeme zahuštěným výpekem. Podáváme s kokosovou rýží. Poznámka: Na fotografii jsou místo koleček ananasu kousky. Je to sice méně efektní, ale chutná to stejně (výborně).