

Krůtí kapsa dle Radka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

150 g krůtích prsou

0,5 sterilované broskve

plátek šunky

100 g nivy

provensálské koření

sůl

pepř

smetana

1 kus měkkého sýra (trojúhelníček)

olej

20 g loupaných pražených mandlí

Postup

Postup přípravy: Krůtí prsa rozřízneme a naklepeme, aby nám vznikl plát. Osolíme, opepříme, vložíme plátek šunky, nakrájenou sterilovanou broskev a zasypeme strouhanou nivou. Zabalíme a vytvoříme kapsu. Kapsu vložíme na pánev a na rozpálený olej a přiklopíme poklicí. Pomalu opékáme z každé strany zhruba 4 minuty. Já osobně obracím, když není na masu vidět nic syrového. Do výpeku přidáme nasekané pražené mandle, nastrouhanou nivu, trojúhelník měkkého sýra a zalijeme smetanou. Přidáme asi tak kávovou lžičku provensálského koření rozmícháme a necháme chvíli provařit.