

Krůtí prsa s mrkví



Ingredience **pro 4 osoby**

600 gr	Krůtí prsní řízek
6 ks	Mrkev
100 ml	Bílé víno suché
4 lžíce	Olivový olej extra panenský
2 ks	Stroužek česneku
p.p.	Sůl
špetka	Čerstvě mletý pepř
pár stébel	Pažitka (na ozdobení)

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

20
min

20
min

0
min

Cena



1.

6 ks mrkve

Mrkev oloupeme a nakrájíme na kolečka. Vhodíme do horké osolené vody a vaříme 20 minut...

2.

600 gr krůtího masa

Připravíme si krůtu: odstraníme viditelný tuk, blány a kosti...



Podélně krůtu nakrájíme na plátky široké cca 1 cm...

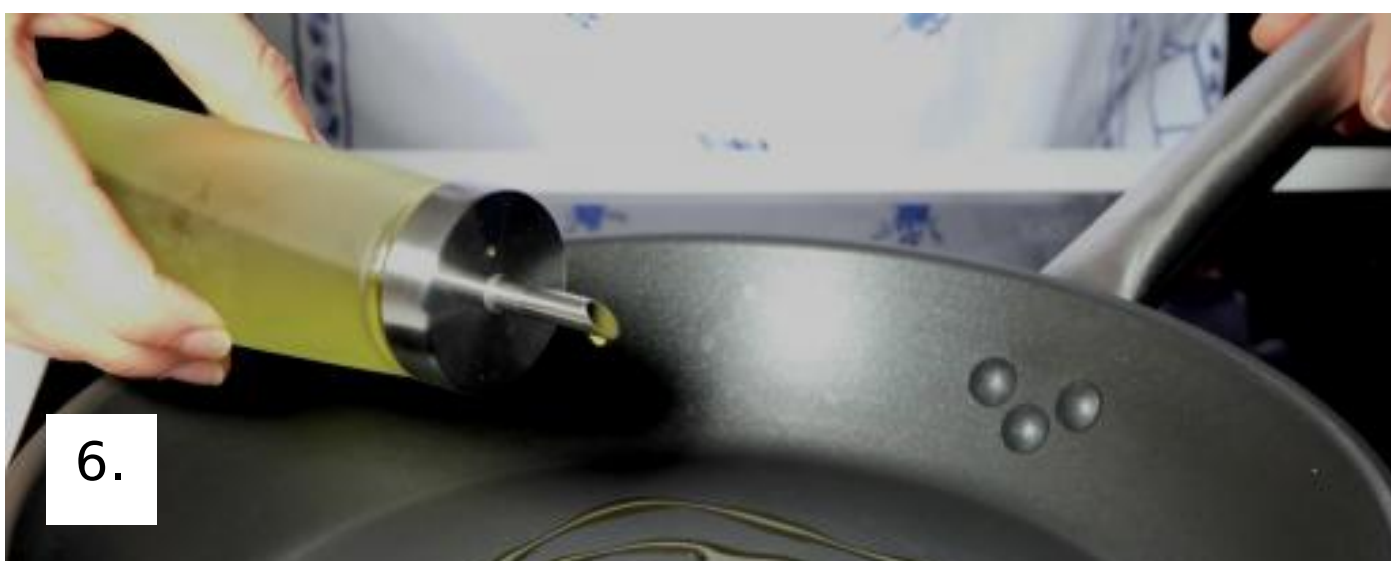


Větší plátky rozkrojíme na menší řízečky...



5.

Vložíme mezi 2 pláty pečicího papíru (anebo dáme do sáčku do mrazničky) a plochou paličkou na maso jemně naklepeme, abychom zarovnali jejich velikost...



6.

4 lžíce oleje 2 stroužky česneku

Ve větší pánvi rozehejeme olej, přidáme prolisovaný česnek a pár sekund restujeme...



Přidáme plátky krůty a na středním ohni opečeme 2 minuty z každé strany...



100 ml bílého vína | sůl | čerstvě mletý pepř

Maso osolíme, opepříme a zalijeme bílým vínem. Přikryjeme pokličkou a dusíme na mírném ohni 10 minut...

9.



Mezitím si scedíme mrkev a rozmixujeme na jemné pyré...

10.



Jakmile jsou plátky hotové, narovnáme je na talíře...



Mrkvové pyré vlijeme na pánev, ve které jsme připravili krůtu a promícháme s masovou šťávou...



pažitka

Pyré položíme na maso a posypeme krájenou pažitkou.
Jako vhodnou přílohu můžeme podávat pečivo.