

Krůtí maso pečené na rajčatech



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1693 kalorií , **0 g** cukrů , **127 g** tuků , **135 g** bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-maso-pecene-na-rajcatech>

Příprava

Maso nařizneme tak, aby vznikly 4 větší plátky. Lehce naklepeme, prošpikujeme slaninou, osolíme, smotáme jako roládu a převážeme nití. V pekáči rozežřejeme olej a zprudka orestujeme. Do pekáče nakrájíme oloupaná rajčata, maso, dáme polovinu másla a přilijeme vývar. Pečeme za občasného přelívání výpekem. Upečené, měkké maso vyjmeme na prkénko a naporcujeme. Šťávu přecedíme a přidáme zbytek másla. Podle chuti přisolíme. Podáváme s vařeným bramborem.

Ingredience

- 600 g krůtích prsou
- 1/2 lžičky soli
- 60 g slaniny
- 80 g másla
- 50 g slunečnicového oleje
- 3 rajčata
- 2 dcl vývaru z kostí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod

