

# Krůtí prsa s limetkovým přelivem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 2

**929** kalorií , **1 g** cukrů , **40 g** tuků , **133 g** bílkovin

**Autor:** Barbora Dvouletá

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kruti-prsa-s-limetkovym-prelivem>

## Příprava

Krůtí prsa podélně prokrojíme, rozevřeme, lehce naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme jemně nasekanou petrželkou a nasucho lehce opečenými mandlovými lupínky. Poté krůtí prsa upravíme do válečku, omotáme nití a opékáme asi 4-5 minut ze všech stran na olejem potřené pánvi. Váleček přendáme do zapékací misky, podlijeme 4 lžícemi vody, šťávou z půlky citrónu, pokryjeme tenkými plátky limetky, vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 180°C asi 30 minut.

Do kastrůlku slijeme šťávu od upečeného masa (maso necháme ve vypnuté troubě), přidáme máslo, limetkovou a citrónovou šťávu, vývar a jíšku nebo maizenu. Za stálého šlehání uvedeme do varu a krátce povaříme, jen co omáčka zhoustne. Podle chuti ji osolíme a opepříme.



## Ingredience

- ✓ 2 lžíce mandlových lupínků
- ✓ 2 lžíce zelené petrželky
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 2 lžíce instantní jíšky nebo maizeny
- ✓ 1 citrón
- ✓ 2 limetky
- ✓ 150 ml zeleninového bujónu
- ✓ sůl
- ✓ mandlový olej
- ✓ 600 g krůtích prsíček vcelku
- ✓ drcený barevný pepř

## Kategorie

Svátek matek, Španělská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod