

# Krůtí prsíčka se sýrem a hříbky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1428** kalorií , **0 g** cukrů , **77 g** tuků , **161 g** bílkovin

**Autor:** Ellis

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kruti-prsicka-se-syrem-a-hribky>

## Příprava

Krůtí maso lehce naklepeme, osolíme, opepříme a okořeníme směsí gyros. Poprášíme hladkou moukou. Na rozpáleném oleji je v pánvi osmahneme po obou stranách dozlatova. Očištěné houby nakrájíme na tenké plátky a vložíme do vroucí osolené vody. Asi 10 minut povaříme, scedíme a necháme okapat. Zapékací misku vymažeme máslem a vložíme do ní krůtí prsa. Na ně navrstvíme hříbky, poklademe sýrem a ve vyhřáté troubě na 200 °C pečeme do zezlátnutí.

## Ingredience

- ✓ 600 g krůtích prsou
- ✓ 100 g eidamu
- ✓ 150 g hub dle své chuti
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžička směsi koření gyros
- ✓ sůl a pepř dle chuti

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

