

Krůtí prsíčko pečené s glazurou z javorového sirupu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 1

339 kalorií , **0 g** cukrů , **3 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-prsicko-pecene-s-glazurou-z-javoroveho-sirupu>

Příprava

Očištěná krůtí prsíčka osolíme a opeříme. Maso vložíme na rozpálenou pánev a na olivovém oleji necháme mírně zatáhnout. Smícháme drcený pepř s javorovým sirupem a přelijeme jím krůtí prsíčka. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme cca 10 minut na 180°C.

Příloha: Oloupané a uvařené brambory nakrájíme na kostky a smícháme s nakrájenou jarní cibulkou a bílým jogurtem. Dle chuti osolíme a opeříme.

Ingredience

- 180 g krůtích prsou
- 1 lžička javorového sirupu
- drcený pepř
- sůl
- 150 g brambor
- 1 jarní cibulka
- 100 ml bílého jogurtu

Kategorie

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

