

Pečená krutí prsa



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

539 kalorií , 0 g cukrů , 60 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-kruti-prsa>

Příprava

Krutí prsa omyjeme pod studenou tekoucí vodou, vysušíme, osolíme, opepříme, posypeme grilovacím kořením a pokapeme citrónovou šťávou. Dáme do pekáče, přidáme olej a podlijeme vínem.

Přikryjeme víkem nebo alobalem a pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a pečeme další hodinu. Po celou dobu pečení krutí prsa co 20 minut poléváme vypečenou šťávou. Upečené prsa nakrájíme na 0,5 cm silné plátky.

Ingredience

- ✓ 4 krutí prsa
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 4 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 1 lžíce grilovacího koření
- ✓ 2 lžíce citrónové šťávy
- ✓ 200 ml červeného vína

Kategorie

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

