



## Pečené krůtí prso vcelku

Ingredience

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Super zdravé, doporučujeme

**Krůtí prso - anotace**

### Krůtí prso pečené vcelku - recept

Maso minimálně 30 minut před přípravou vytáhneme z ledničky. Předehřejeme troubu **na 180 °C**. Krůtí prsa osolíme, opepříme a opečeme na másle z obou stran.

V hmoždíři rozdrtíme pepř, jalovcové bobule a lístky tymiánu. V malém hrnci rozejdeme máslo, přidáme rozdrčené koření, med a mletou papriku. Maso potřeme připravenou marinádou a vložíme v

pekáčku do trouby. **Pečeme 2 hodiny.**

**Krůtí prso pečené vcelku** podáváme se zeleninou nebo opečenými bramborami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí