

Krůtí prsa s paprikou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- brambory 4 ks
- kuřecí prsa 600 g
- olej 3 lžíce
- paprika 2 ks
- pórek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso nakrájet na plátky, rozklepat, osolit a opepřit. Pórek podélně nakrjíet na dlouhé proužky a maso jimi obtočit, případně i přichytit párátkem. Na oleji prsa po obou stranách opéct a přendat do pekáčku. V pánvi pak opéct nakrájenou papriku a brambory (oloupané nebo i se slupkou), přidat k masu. Okořenit provensálským kořením, péct 30 minut a během pečení mírně podlévat vodou.