

Pečené krůtí prso s karamelizovanou mrkví

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Krůtí prso v celku (asi 1 kg) 1 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Čerstvý tymián 1 snítka
- Cibule 1 ks
- Mrkev 500 g
- Máslo 50 g
- Hnědý cukr 1 lžíce
- Petrželová nať 2 snítka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Krůtí prso omyjeme a odblaníme. Sůl a pepř vetřeme do masa po celém povrchu. Potom prso posypeme nasekaným čerstvým tymiánem a vložíme do pekáče.

Cibuli nakrájíme na kostičky a přidáme k masu. Pečínku podlijeme trochou vody nebo vývaru a pečeme v troubě na 180°C jednu hodinu. Průběžně poléváme výpekem.

Mrkev očistíme a asi 5 minut povaříme v osolené vodě. Potom ji podélně nakrájíme na menší kousky. Na pánvi rozehřejeme máslo, přidáme mrkev, posypeme ji hnědým cukrem a orestujeme. Když cukr začne karamelizovat, přimícháme nakrájenou petrželovou nať a odstavíme z ohně.

Hotovou pečení nakrájíme na plátky a podáváme s mrkví a štouchanými bramborami.