

# Krůtí prsa s brusinkovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- krůtí prsní řízky 600 g
- olej 1 lžíce
- sůl 2 špetka
- **Omáčka**
- sušené brusinky 100 g
- červené suché víno 4 lžíce
- bazalkový ocet 4 lžíce
- rybízový džem 1 lžíce
- hnědý cukr 1 lžička

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Krůtí prsní řízek (řízky) naporcujeme, osolíme a zprudka opečeme na rozpáleném oleji z obou stran
2. Opečené maso vložíme do trouby vyhřáté na 160-170 °C a pečeme cca 10-15 minut, pak necháme krůtí odpočívat zakryté v teple
3. Na pánev do výpeku přidáme brusinky, džem a trochu cukru, přilijeme víno, balzamikový ocet, vše chvíli povaříme, nakonec do omáčky zamícháme šťávu, co pustí maso
4. Prsíčka nakrájíme na plátky a podáváme přelité brusinkovou omáčkou z výpeku.