

# Krutí prsa s nádivkou a marinovanými brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 3

- krutí prsa 500 g
- vajíčko 1 ks
- kyselé okurky 2 ks
- Šunka 100 g
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- trochu máslo 1 ks
- brambory 500 g
- marináda "Avokádo" - česnek a bylinky 1 balíček

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Krutí maso naklepeme, osolíme, opepříme, poklademe šunkou, vajíčkem uvařeným natvrdo, okurkami a zabalíme jako roládu. Vložíme do pekáčku, poklademe máslem a pečeme asi 3/4 hodiny na 200 °C.

Mezitím si předvaříme brambory, oloupeme, rozkrájíme na půlky, osolíme je a potřeme marinádou "Avokádo" - česnek a bylinky. Poté necháme v troubě dopéct asi 20 minut na 200 °C.

Hotové jídlo podáváme se zeleninou.

