

# Pečená krůtí prsa



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**539** kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pecena-kruti-prsa>

## Příprava

Krůtí prsa omyjeme pod studenou tekoucí vodou, vysušíme, osolíme, opepříme, posypeme grilovacím kořením a pokapeme citrónovou šťávou. Dáme do pekáče, přidáme olej a podlijeme vínem.

Přikryjeme víkem nebo alobalem a pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a pečeme další hodinu. Po celou dobu pečení krůtí prsa co 20 minut poléváme vypečenou šťávou. Upečené prsa nakrájíme na 0,5 cm silné plátky.

## Ingredience

- 4 krůtí prsa
- sůl
- pepř
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 1 lžíce grilovacího koření
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 200 ml červeného vína

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

