Krůtí kapsa se špenátem

Recepty

Hlavní chody

Oslava

30 min

0



3.1

2248

Budete potřebovat

krůtí prsa	600 g
sůl	
mražený listový špenát	100 g
česnek	3 stroužky
cherry rajčata	100 g
olej	2 lžíce
smetana	200 ml

voda	200 ml
Masox	1 kostka
světlá jíška	3 lžíce

Příprava receptu

růtí prsa nakrájíme na plátky, naklepeme a osolíme. Listový špenát smícháme s utřeným česnekem a spolu s půlenými cherry rajčaty klademe na plátky masa, které přehneme a kraje lehce sklepneme. Vložíme do olejem vymazané zapékací misky a pečeme v předem vyhřáté troubě na 180 °C asi 10 minut. Dále si připravíme omáčku ze smetany, vody a Masoxu, kterou zahustíme jíškou. Nalijeme ji na zapečené kapsy a pečeme dalších 10 minut. Při servírování zdobíme dle fantazie. Jako přílohu volíme hranolky nebo americké brambory.



Masox 6 kostek