

Krůtí prso v brynzovém těstíčku

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Řízky z krutích prsou mírně naklepeme a malinko osolíme. Naklepané řízky obalíme v solamylu, aby na nich těstíčko dobře drželo. Do misky nastrouháme, nebo nadrobíme brynzou, přidáme vajíčko, solamyl, nasekané bylinky a trochu vody. Pořádně promícháme. Ve směsi z obou stran obalíme řízky, holá místa potřeme třeba ještě na pánvi a smažíme dorůžova na mírném ohni. Vhodná příloha je bramborová kaše nebo zelenina.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Krůtí maso** - 300 g
- **Pitná voda nesycená** - 15 g
- **Bryndza plnotučná 250 g** - 125 g
- **Libeček 10 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Solamyl 200 g** - 40 g
- **Vejce** - 50 g

