

Napsal uživatel Zuzka
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:22

Suroviny

600 g krůtích prsou
120 g rýže
200 g čerstvých hub
50 g másla
1 cibule
2 vejce
10 ml oleje
petrželová nať
sůl, pepř

Postup

Očištěné a omyté houby nakrájíme na tenké plátky. Na pánvi na másle zpěníme oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme houby a nasekanou petrželku, osolíme a opepříme. Uvaříme rýži a když vychladne, přidáme houby, vejce a vše promícháme. Krůtí prsa omyjeme, osušíme a z jedné strany prořízneme tak, aby vznikla kapsa. Naplníme ji houbovou směsí a spojíme jehlou nebo sešijeme. Maso z obou stran posolíme a na oleji na pánvi osmahneme. Pak kapsy přendáme do pekáčku, mírně podlijeme a necháme je v troubě zapéct.