

## Krůtí prsa se zelenými fazolkami



- čerstvé alebo mrazené struky mladej zelenej fazulky
- cuketa
- cvikľa
- zemiaky
- morčacie prsia
- olivový olej
- provensálske korenie a soľ

POSTUP

- 1) Chladené morčacie prsia si dôkladne umyjeme pod tečúcou studenou vodou a nakrájame na menšie kúsky ľubovoľného tvaru. Vložíme do misky s olivovým olejom a trochou soli. Zakryjeme a dáme do chladničky.
- 2) Ošúpané a umyté zemiaky nakrájame a dáme piecť do rúry na cca 180-200st. Zemiaky vkladáme na plech pokrytý papierom na pečenie, okoreníme len jemne a posolíme. Olivový olej pridáme len podľa chuti.
- 3) Na osobitný plech potretý olivovým olejom nakrájame cuketu (cca 2-3cm krúžky) a dôkladne ošúpanú červenú repu (menšie hranoly, aby nebola tvrdá). Posypeme provensálskym korením a soľou a dáme zapiecť cca pol hodinu na 200st.
- 4) Zelené fazuľky pražíme na olivovom oleji, v prípade potreby podlejeme trochou vody a jemne dusíme.
- 5) Keď máme hotovú všetkú zeleninu, môžeme opražiť aj mäso z pripraveného pácu. Morčacina sa varí trochu dlhšie ako kuracie mäso, keď je mäkké, odstavíme a servírujeme na taniere.