

Krůta po italsku

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na vymazaný pekáč máslem poklademe nakrájenou cibuli a rajčata na kolečka. Přidáme čerstvou bazalku, oregano (může být i sušené) a dva stroužky česneku nasekaného na jemno. Osolené krůtí maso položíme na směs podlejeme a pečeme při mírném žáru cca 35 minut. Hotový pokrm dochutíme čerstvě mletým pepřem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Rajčata** - 160 g
- **Česnek** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Krůtí maso** - 180 g
- **Bazalka čerstvá** - 10 g
- **Oregano 10 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

