



## Ingredience

- NIKAL 100% rostlinný tuk
- NIKAL Masové koření
- NIKAL BIO Tmavá omáčka
- 1 kg krútích prsních řízků vcelku.
- 1 lžička hnědého cukru
- 80 ml brusinkové šťávy
- 300 ml vody
- 60 g sušených brusinek
- 600 g kapusty
- 3 plátky anglické slaniny
- 1 lžíce másla
- muškátový oříšek
- sůl
- mletý černý pepř
- 400 g těstovin nebo nočků
- 60 g jedlých kaštanů, oloupaných a nakrájených

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření

Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Pečená krůta s brusinkovou omáčkou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 40 minut.

### Příprava:

Troubu předehřejte na 180° C. Do zapékačké misky nebo pánve dáme rozehřát 1 lžíci **NIKAL 100% rostlinného tuku** a krůtí prsa osmažíme po všech stranách. Okořeníme **NIKAL Masovým kořením** a dáme péct do trouby asi na 40 minut.

Mezitím v hrnci necháme zkaramelizovat cukr a zalijeme šťávou z brusinek. Přidáme 300 ml vody, znovu zahřejeme a přimícháme 35g **NIKAL BIO Tmavé omáčky**. Krátce povaříme a sundáme ze sporáku. Do omáčky přidáme 60g sušených brusinek a necháme odstát.

Kapustu otrháme na listy a nakrájíme nebo natrháme na menší kousky. Kapustu vložíme asi na 5 minut do vroucí vody a scedíme. Slaninu nakrájíme na kostičky a na pánvi bez tuku orestujeme, přidáme 1/2 lžíce másla a necháme v pánvi rozpustit. Přidáme kapustu a promícháme. Ochutíme nastrohaným muškátovým oříškem, solí a pepřem.

Na další pánvi nebo v hrnci zahřejeme zbytek másla a orestujeme uvařené těstoviny nebo nočky. Přidáme nasekané jedlé kaštiny a trošku osolíme.

Krůtí prsa vyndáme z trouby, nakrájíme na plátky, a položíme na talíř přidáme přílohu a zalijeme omáčkou. Ozdobíme kapustou se slaninou.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 13,5 g tuk • 35,8 g sacharidy • 69,5 g bílkoviny  
Energetická hodnota 550 kcal