

Krůtí stehna pečená na česneku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

120 dkg krůtích stehen

1 palička česneku

sůl

150 g anglické slaniny

500 ml vody na podlití

140 g másla

5 rajčat

300 g listového špenátu.

k ozdobení čerstvé oregano (zelená petrželka nebo bazalka).

Postup

Stehna očistíme, omyjeme a osušíme. Slaninu nakrájíme na hranolky a krůtí maso jimi prošpikujeme. Česnek oloupeme a prolisujeme. Promícháme jej se solí a potřeme jím maso. Stehna dáme do pekáčku, podlijeme 0,5 litrem vody, přiklopíme a vložíme do trouby. Pečeme při 220 ° C do poloměkka, asi 30 až 35 minut. Máslo nakrájíme na kousky. Během pečení maso kontrolujeme, k výpeku přidáváme máslo a přeléváme jím stehna. Pokud je třeba, podlijeme ještě vodou. Rajčatům nařízneme slupku, spaříme horkou vodou a necháme 2 minuty odstát. Poté je ochladíme studenou vodou, oloupeme a nakrájíme na kolečka. Špenát důkladně omyjeme pod tekoucí vodou a zbavíme stonků. Listy nakrájíme na tenké proužky. Stehna vyjmeme z trouby a přidáme k nim rajčata a špenát. Pokud je nutné znova podlijeme vodou. Příkon tepla zmírníme na 190 °C a pekáček s masem a zeleninou vložíme do trouby. Již nezakrýváme. Takto dopečeme, až je maso měkké, přibližně po dobu 30 minut. Před podáváním stehna vykostíme a rozdělíme na jednotlivé porce. Na talíři přeléváme zeleninovou omáčkou a zdobíme čerstvým oreganem. Servírujeme například s těstovinami nebo dušenou rýží.