

Plněná krůta

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 krůta o hmotnosti asi 3 kg.

50 g másla

sůl.

Mandlová nádivka :

50 g bílé veku

3 vejce

150 g mandlí

muškátový květ

80 g másla

sůl

petrželky

mléko

Masová nádivka :

300 g libové vepřové plece

50 g slaniny.

1 vejce

1 žemle

pepř

petrželka

sůl

nové koření

2 lžíce brandy.

Postup

Příprava mandlové nádivky: Mandle vsypeme do studené vody, přivedeme k varu, povaříme minutu, pak přecedíme, oloupáme a drobně nakrájíme. Z bílé veku odstraníme kůrku, veku pokrájíme na kostičky, zvlhčíme mlékem a necháme prosáknout. Změklé máslo utřeme se solí postupně přidáváme žloutky, potom muškátový květ, rozsekanou petrželku Příprava masové nádivky: Žemli nakrájenou na plátky pokropíme mlékem. Maso, slaninu a žemli umeleme, přidáme vejce, rozsekanou petrželku, pepř, práškové nové koření, brandy, sůl a dobře promícháme. Opláchnutou krůtu osušíme a osolíme na povrchu i uvnitř a necháme chvíli odležet. Pak na prsou uvolníme kůži a do otvoru vložíme jednu nádivku. Do dutiny břišní vložíme druhou nádivku. Konec krku přehneme a sešijeme bílou nití. Zašijeme také dutinu břišní. Špičky křídel odsekne a křídla zaklesneme dozadu. Upevníme na ně střed motouzu, který překřížíme přes záda a zachytíme jím nohy a přitiskneme je k tělu. Konec motouzu přivážeme k biskupu. Krůtu vložíme (hrudí nahoru) do pekáče s rozehřátým máslem, podlijeme vodou a pečeme ve středně vyhřáté troubě. Po chvílce příkon tepla zmírníme,

krůtu obrátíme a podložíme ji špejlemi, aby se kůže nepřichytila k pekáči. Při pečení krůtu přeléváme šťávou a podléváme horkou vodou. Při pečenou šťávu z okrajů pekáče seškrabujeme, aby šťáva měla pěknou barvu. Jako přílohu volíme různou barvu a přípravu zelí, knedlíky bramborové, houskové, brambory pečené nebo vařené.