

Krůtí stehna s omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 krůtí stehna
2 dl červeného vína
1 velký pomeranč
0,5 citronu - Šťáva z
100 g anglické slaniny
1 větší cibule
4 stroužky česneku
50 g másla
4 lžíce oleje
2 lžičky soli
Cukr
1 lžička citronové kůry
1 lžička zázvoru
Mletá sladká paprika
Drcený kmín
Kari
Barevný pepř

Postup

Smícháme olej, citronová kůra a koření a tím potřeme maso. Slaninu orestujeme, přidáme cibuli, česnek a dáme do pekáče. V pánvi opečeme stehna, dáme do pekáče a pečeme 80 min při 170°C. Výpek zalijeme vínem, přidáme pomeranč, máslo, citronovou šťávu, cukr a sůl. Krátce povaříme.