

Pečená krůtí stehna na pivě

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

1,5 kg krůtích stehen s kostí

3 dl (7°-8°) světlého piva

2 lžíce másla

sůl

mletý pepř

Postup

Krůtí stehna (částečně) vykostíme a odstraníme tuhé šlachy. Rozdělíme na 4 porce. Vložíme do kastrolu s máslem, osolíme, opeříme a zapečeme. Podlijeme pivem a zvolna při nižší teplotě pečeme doměkka a zlatava. Podáváme s bramborovou kaší a kompotem.