

Plněné krůtí stehno

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g vykostěného krůtího stehna

1 cibule

200 g žampionů

1 lžíce másla

2 lžíce sekané petrželky

sůl

pepř

200 g krůtích jater

3 lžíce oleje

250 ml bílého vína

4 lžíce smetany

Postup

Maso omyjeme a velmi lehce naklepeme. Cibuli nakrájíme na kostičky. Žampiony očistíme a nastrouháme je. Cibuli osmahneme na másle, přidáme žampiony a orestujeme. Přimícháme petrželku. Maso osolíme, potřeme žampionovou směsí a do středu dáme na kousky pokrájená játra. Maso překlopíme a okraje sepneme párátkem nebo ovážeme nití. Troubu rozpálíme na 200 °C. Rolky prudce osmahneme na oleji, dáme do pekáčku, podlijeme vínem a asi hodinu přikryté pečeme. Odklopíme a maso 20 minut dopékáme. Rolky vyjmeme, omáčku zjemníme smetanou a povaříme.