

Úžasná vánoční krůta Miriam Hejlové

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Potřebujeme 800 gramů krutích prsíček
dvě lžíce olivového oleje
lžíci kořenící směsi (např. grilovací apod.)
sůl. Na nádivku šest až osm rohlíků
mléko nebo vývar na jejich zvlhčení
150 gramů drůbežích jater
100 gramů zampionů
ět vajec
hrst čerstvých bazalkových lístků nebo lžíci sušených
mletý pepř
špetku muškátového oříšku
sůl

Postup

Krutí prsa naklepeme a potřeme je směsí oleje a koření, necháme v chladničce asi hodinu odležet. Na kostičky nakrájené rohlíky dáme do mísy, přilijeme trochou vývaru nebo mléka. Přidáme na drobné kousky nakrájená játra, na plátky nakrájené žampiony, rozšlehaná vejce, sůl, koření a bazalku. Zlehka promícháme. Zapékací mísu nebo pekáč vymastíme, na dno rozložíme marinované plátky masa, na ně navršíme nádivku. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 50 minut.