

Krůtí kýta plněná jablky a mrkví

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

snítku rozmarýnu

150 g mrkve

jablko

cibuli

2 lžíce másla

sůl

pepř

3 lžíce hořčice

1 krůtí kýtu

2 lžíce jablečného moštu

Postup

Část rozmarýnu nadrobno nasekáme, jablko a mrkev nastrouháme. Cibuli nakrájenou na kostičky necháme na horkém másle zesklivatět. Přidáme jablka, mrkev a dusíme 5 minut. Okořeníme, přidáme hořčici a nasekaný rozmarýn. Na naklepané maso navršíme směs jablek a mrkve, srolujeme a sešijeme nití. Zabalíme do alobalu a 60 min. pečeme. Nakonec fólii odstraníme a ještě 30 min. grilujeme.