

Pečená krůta na zázvoru

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce olivový olej

1 menší krůta

200 ml bílé víno

sůl

100 g čerstvý zázvor

mletý bílý pepř

4 ks jablko (kyselejší)

Postup

Krůtu na povrchu i uvnitř osolíme, opepříme a potřeme nastrohaným oloupaným zázvorem. Do břišní dutiny vložíme čtvrtky oloupaných jablek bez jádřinců.povrch krůty důkladně potřeme olejem.

Krůtu nejdřív v předehřáté troubě zprudka zapečeme, pak teplotu snížíme, podlijeme ji vodou a asi hodinu pod pokličkou za občasného podlévání zvolna dusíme. Potom pokličku odstraníme a krůtu pečeme volně dozlatova asi hodinu podle velikosti; nezapomínáme ji občas přelévat vypečenou šťávou a podlévat.

Hotovou krůtu vyjmeme, jablka vložíme do přírodní šťávy a promícháme. Šťávu prolisujeme, dochutíme bílým vínem a chvíli povaříme. Krůtu po krátkém odležení naporcujeme a šťávu podáváme zvlášť v omáčnicku. Jako příloha jsou vhodné bramborové krokety, hranolky nebo dušená rýže.

Poznámka

britska