

Pečená krůta podle kanadského receptu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

6,5 kg kruta

1 cibule nakrájená na čtvrtky

2 stonky celeru - na špalíčky

2 lžičky šalvěže(sušené)

1 lžička majoránky

50 ml rozpuštěného másla

sůl

pepř

Omáčka:

500 ml kuřecího nebo zeleninového vývaru (bujón)

75 ml hladké mouky

0,5 lžičky majoránky

0,25 lžičky pepře

1 lžice bílého vinného octa

Postup

Postup přípravy: Z krůty vyjmeme drůbky (jatýrka, žaludek, srdíčko a krk) necháme na polévku. Krůtu umyjeme a vysušíme papírovou utěrkou. Cibuli, celer a polovinu koření vložíme do krůty, nohy můžeme svázat provázkem, a křídla vložíme pod krůtu. Dáme do vymazaného pekáče, prsama nahoru. Smícháme zbytek koření s máslem a krůtu pomažeme. (Toto si můžeme připravit den před pečením a uložit do lednice.) Pečeme při teplotě 160 °C. Potíráme rozpuštěným máslem s kořením, každých 30 minut. Pečeme asi 3-0,25 hodiny. Máme-li teploměr, měl by ukazovat 77 °C, když je krůta upečená. Upečenou krůtu přendáme na prkénko, a přikryjeme alobalem; krůtu necháme na prkénku asi půl hodiny, aby se šťáva zatáhla. Potom krůtu nejlépe elektrickým nožem krájíme na plátky. Nejdříve odkrojíme stehna, ty můžeme nechat vcelku, a začneme od prsou. Máme tak zvlášť bílé maso a tmavé, bez kosti. Zbylé maso na kostře okrajíme na rizoto, a kostru použijeme na polévku. Tento způsob krájení je jistě mnohem účinnější, než krájení na porce.

Omáčka: z pekáče slijeme šťávu, tuk částečně slijeme, necháme si tak asi 0,25 hrnku. Do zbytku šťávy přidáme vývar, abychom měli asi 0,75 l tekutiny. Zbytek tuku (0,25) hrnku nalijeme zpět do pekáče, zamícháme mouku, majoránku, šalvěj a pepř. Povaříme 1 minutu; vařečkou zeškrabeme veškeré výpečky v pekáči a po částech vmícháme vinný ocet. Na mírném ohni povaříme za častého míchání 10 minut. Přecedíme a podáváme z krůtou.

Nádivka: ořechová nádivka se sušeným ovocem.