

Plněná krůta

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

1 krůta asi 6 kg
250 g dlouhozrnné rýže
sůl
200 g sušených meruněk
150 g rozinek
100 g změkklého másla nebo rostlinného tuku
100 g sekaných mandlí
1 svazek petrželky
0,25 kávové lžičky mletého hřebíčku
0,25 kávové lžičky mleté skořice
bílý pepř
0,37 čírého vývaru z kostky
100 g smetany ke šlehání
4 polévkové lžíce Madeiry nebo shery
2-3 polévkové lžíce solamilu
1 velký pomeranč
špejle a nit

Postup

1. Do vroucí, osolené vody vsypeme rýži a vaříme 20 minut.
2. Opláchneme meruňky a nakrájíme je na kostičky. Rozinky opereme a necháme okapat.
3. V pánvi necháme rozpálit 3 lžíce tuku a podusíme meruňku, rozinky a mandle.
4. Opereme petrželku. Trochu odložíme, zbytek nasekáme.
5. Do meruňkové směsi vmícháme petrželku, hřebíček, skořici a vše osolíme.
6. Rýži necháme na sítu okapat a vmícháme také do meruňkové směsi.
7. Krůtu omyjeme, osušíme, zevnitř i zevně potřeme solí a pepřem a naplníme nádivkou.
8. Uzávěme ji špejlemi nebo zašijeme.
9. Krůtu vložíme do vymaštěného pekáče a v předehřáté troubě upečeme doměkka. Občas ji potřeme zbytkem tuku a postupně podléváme 0,125 l horké vody.
10. Upečenou krůtu vyndáme a udržujeme teplou.
11. Výpek podlijeme polévkou, přecedíme a přivedeme k varu. Přilijeme smetanu a víno.
12. Solamyl smícháme s trochou vody, omáčku zahustíme, osolíme a opepříme.
13. Z poloviny pomeranče okrájíme kůru a nakrájíme ji na proužky.
14. Druhou půlku rozkrájíme na plátky, které obložíme trochou nádivky.
15. Krůtu s plátky posypeme pomerančovou kůrou a petrželkou.

16. Podáváme s brambory nebo houskovým knedlíkem a zelím.