

Krůtí stehna se zeleninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 krůtí stehna

sůl

pepř

sladká paprika

2 lžíce oleje

125 ml bílého vína

500 ml slepičího vývaru

500 g černého kořene

2-3 lžíce octa

375 g růžičkové kapusty

2-3 bobkové listy

několik snítek tymiánu □ □

Postup

Troubu předehřejeme na 200° C. Stehna omyjeme, osušíme a potřeme solí, pepřem a paprikou. V kastrolu rozehtáme olej a maso na něm opečeme. Zalijeme vínem a 375 ml vývaru a dusíme v troubě asi 75 minut. Černý kořen oloupeme, omyjeme, nahrubo nakrájíme a ihned vložíme do octové vody. Růžičkovou kapustu očistíme a omyjeme. Kapustu a černý kořen vaříme asi 10 minut v osolené vodě a pak scedíme. Zeleninu s bobkovým listem a tymiánem přidáme ke stehnům 30 minut před koncem tepelné úpravy. Přilijeme zbylý vývar a podle chuti osolíme. Podáváme s vařenými brambory.