

# Nadívaná krůtí stehna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: \*\*\*\*

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 krůtí stehna

2 rohlíky

250 g másla

75 g ořechů

sůl

sušená nat' petržele

pepř

2 vejce

## Postup

Stehna vykostíme a vykrojíme v nich kapsu. Mírně naklepeme a naplníme následující nádivkou: Rohlík rozkrájíme na co nejmenší kostičky a smícháme s vejcem a solí. Potom roztavíme polovinu másla a nalijeme na rohlík. Přidáme nastrouhané ořechy a nat'. Stehna zašijeme nebo spícháme párátky, osolíme a poklademe plátky zbylého másla. Pečeme nejprve v prudké, potom ve střední troubě. Slitou šťávu z pečeně smícháme s malou lžičkou brusinkové nebo jeřabinové zavařeniny a na talíři přelijeme přes maso.