

Krůtí stehno ve slanině

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

koření na pečené maso

mletý černý pepř

200 g anglická slanina

sůl

4 ks krůtí uzené stehno

4 lžíce olej

1 ks cibule

mletý kmín

Postup

Do zapékací misky dáme olej. Cibuli očistíme a nakrájíme najemno. Vložíme ji do misky. Stehna podle potřeby očistíme a lehce osolíme. Zabalíme je do plátků anglické slaniny, podle chuti okořeníme, přiklopíme víkem a dáme do trouby péct na 170 °C. Pečeme 45 minut.

Potom odklopíme, přelijeme vypečenou šťávou a dopečeme, než je slanina křupavá.

Vhodnou přílohou jsou brambory nebo rýže a zeleninová obloha.

Poznámka:

Další varianta jídla z báječného krůtího masa. Slaninu koupíme nakrájenou na plátky

Poznámka

Další varianta jídla z báječného krůtího masa. Slaninu koupíme nakrájenou na plátky